62

Ueber die Verbesserung der Branntwein-brennerey.

Oecon
494

Br

R

vor einer
welche

und auf

Commiss
Direktor de
Gesellschaf

bei

Brantweinbrenne

Eine öffentliche

Vorlesung

vor einer Versammlung von Bürgern in H
welche Brantweinbrennerey, Beck
und Bierbrauerey treiben,

gehalten,

und auf Verlangen dem Druck überge

von

J. A. A. Möller,

Commissionsrath und Bürgermeister in Han
Direktor der Westphäl. ökonomisch. und Sei
Gesellschaft; Mitglied des correspondirenden
rärischen Cirkels zu Mainz.

Dortmund,

bei H. Blothe und Kompagnie,

1796.

R

I.

II.

III.

IV

V.

VI

I. Vom Wasser.

II. Von der Lage eines Brennhau

III. Ersparung des Holzes, woz
bessere Form der Kessel, Ro
lationsgänge, Kesselsteine zu
ren u. s. w. imgleichen verb
öfen.

IV. Eine neue Art Kessel, die
gutem Erfolge eingeführet
Beschreibung, Gewicht, ic.
lichkeit mit 30 Loth Holz 3
ser zu kochen. Versuche hier

V. Vorschlag zu einer grossen dopp
darre ohne besondere Feurun

VI. Feurung mit Steinkohlen.

die ganze Brennerey.
Früchte, die auf mit Schaafen gepfirchten Grunde gewachsen sind.
Frischer Roggen.
Frische Gerste.
Vorzüge des alten Malzes.
Von zu warmen Malze.
Von Luftmalze.
Vom Einweichen der Gerste.
Buchweitzen zur Brennerey.
Von frisch gemahlenem Mehle.
Eine bequeme Kornwaage.
Ueber die Reinlichkeit.
Ausgetrocknete Gährküven liefern mehr Brantwein.
Genaue Vorsicht über die Reinlichkeit der Instrumente.
Im Sommer ein Sechstel des Korns weniger einzusetzen, ohne an der Menge des Brantweins zu verlieren.

16. Von zu kaltem Anstellen.
17. Von zu heissem Anstellen.
18. Nöthige Prüfung der Hefen.
19. Wie der Hefen beschaffen sey
20. Vom Unterschiede der Gährn
21. Kennzeichen einer guten Gähr
22. Mittel wider die Säure in hei
gen.
23. Wann ist die Gährung volle
24. Vom Abspringen des Kopfs
Helms.
25. Vom Einsetzen.
26. Das Gut im Kessel mit einer
zu rühren.
27. Vorschlag zur bequemen Reinig
Schlange.
28. Vorschlag durch eine Masch
Schornstein Wasser in die H
treiben.
29. Vortheil der Behutsamkeit. S
der Unwissenheit.
30. Vortheil von einer nicht zu ge
den Distillation.
31. Die Distillation über klein g

am vortheilhaftesten eingerichtet werden kann. Mittel wider die Bräune bei Schweinen. Eingemachter Klee. Empfehlung zum Hopfenbau. Beschreibung.

. Einige künstliche Gährungsmittel. Das Erste.

I. Das Zweyte.

II. Das Dritte.

V. Vom Nutzen des Brantweinsgespühl zur Brennerey.

V. Hefen aufzubewahren und [illegible]

Vor=

D

sich

eine

und

rung

und

te, u

Stei

mir

hieru

die sie

Vorerinnerung.

Da ich bemerkte, daß fast alle
sich befindende Brennereyen noch
eine vortheilhafte Weise angelegt
und behandelt wurden, auch zur
rung des Holzes das Einmauren de
und Brenn-Kessel verbessert werd
te, und die dazu erforderliche Fo
Steine noch unbekannt war, so n
mir vor, unsere Brenner und
hierüber und über einige Gährung
die sie noch nicht wußten, so wie üb

lten, um auf diese solenne Art für ver-
iedene dahin einschlagende Gegenstände
to mehr Interesse, Eindruck und Auf-
rksamkeit zu erregen.

Ich bestimmte dazu des Herrn Obter-
eks grossen Saal, woselbst ich auch durch
Gegenwart des Herrn Kammer-Di-
tors Tiemann, und einiger andern Her-
Mitglieder der Königl. Kriegs- und
omainen-Kammer, auch der Herren
tglieder der ökonomischen Gesellschaft
andrer Freunde beehret wurde.

Schon vorher hatte ich einem der Brant-
nbrenner ein Gährungsmittel und an-
e vortheilhafte Anweisungen zum Ge-
uch gegeben, welche meinen Verspre-
chungen

ist w
von
wind
Zuhö
will.

E
Bür
so vi
Vors
nau
Gebr
zu ne
her si
Vera
Schr
mehre
und

ist unter solchen Umständen, wo
von Vorurtheilen sich nicht so le
winden, nöthig; wiewohl ich die
Zuhörer unter diese Klasse nicht
will.

Es war aber sonst diesen versa
Bürgern nicht zu verdenken, daß
so vielerlei umfassenden Gegenstä
Vorschläge bei der ersten Vorlesun
nau nicht bemerken konnten, um
Gebrauch zu machen. Abschriften
zu nehmen, fanden sie zu weitläuft
her sie den Druck vorzogen; dieses
Veranlassung zur Herausgebun
Schrift gegeben. Vielleicht dienet
mehreren unserer benachbarten St
und Land-Brennereyen zum Vorth

g des Kartoffelanbaus; über die wich-
, größtentheils noch unbekannte Ver-
derung der eingerissenen Abartung der-
en; wie die Kartoffeln auf die beste
zu Brod gebacken werden können, und
onders eine ausführliche und vortheil-
te Beschreibung, Brantwein davon zu
nnen, auch mehrere andere Benutzun-
davon zu machen.

Hamm, im Aprill. 1796.

Vor-

Verbesse-
r die wich-
nnte Ver-
rtung der-
die beste
nnen, und
vortheil-
davon zu
Benutzun-

Vor-

Vorlesung.

an die hiesigen Brantweinbrenn

und Bierbrauer.

Ich habe Sie insgesamt an dem he
Tage zu einer Zusammenkunft veran
um Ihnen über die Vortheile bei der B
weinbrennerey, über die Ersparung des
zes, über das wichtige Gährungsgesch
über selbst zu verfertigende Gährungsm
und über künstlichen Hefen, zum B
Brennen und Brauen einige Anleitung
geben, Sie für Fehler dabei zu warnen
die Behutsamkeit, die dazu erforderlic
zu empfehlen.

Ich bin zwar kein praktischer Brenner
von einem solchen pflegt man nicht v
he

Seit mehreren Jahren schon habe ich mich emühet, in diesem Fache Kenntnisse zu erlan=
en, die zu Verbesserungen in diesem Fache hren können. So oft ich auf Reisen war, nd ansehnliche Brennereyen antraf, besuchte nd durchsuchte ich ihre äussere Anstalten, und tte oft das Glück, daß ich das Innere ge=
ahr wurde. Bei dem einen bemerkte ich ese, bei dem andern jene Vortheile, und anches Geheimniß wurde mir offenbaret.

Durch Schriften, die von werksverständi=
n praktischen Männern seit einigen Jahren diesem Fache herausgekommen sind, wovon e theils nichts halten, die Sie theils sich ht anschaffen und nicht lesen, von deren Er=
einung Sie theils auch nichts gewahr wer=
; auch durch schriftliche Nachrichten, die von erfahrnen Brennern erhielt, wurde ine Neugierde befriedigt und meine Kennt=
erweitert, welches zu mehrerem Nachden=
über Verbesserungen Gelegenheit gab. getraue mir also Ihnen noch etwas zu en, was Ihnen, wo nicht ganz, doch Theil noch unbekannt ist; und dies soll

und

Das
ist *mit gr*
mir dieses
versichert;
sätzen un
Vortheile
das Geg
oder doch
warten.
Viehstand
kommt d
und *nach*
Geld für g
Es sind n
die fremde
ten tausen
gegenden
seitdem m
ter, und
Früchten,
und verme
mehr Vieh
selbst *ausse*

nnen.

habe ich mich
isse zu erlan-
diesem Fache
Reisen war,
af, besuchte
stalten, und
Innere ge-
bemerkte ich
heile, und
fenbaret.

ksverständi-
gen Jahren
d, wovon
theils sich
deren Er-
wahrt wer-
hten, die
, wurde
e Kennt-
Nachden-
eit gab.
twas zu
, doch
ies soll
und

befolgt haben.

Das Gewerbe eines Branntweinbren
ist mit grossen Vortheilen verbunden. E
mir dieses mehrmalen von Werksverständ
versichert; nur muß es nach richtigen Gr
sätzen und mit allen damit zu verknüpfe
Vortheilen getrieben werden, sonst hat
das Gegentheil, unausbleiblichen Scha
oder doch nur einen geringen Gewinn zu
warten. Im erstern Falle wird zugleich
Viehstand vermehrt, die ganze Feldr
kommt durch die Menge des Düngers
und nach in einen blühenden Zustand, und
Geld für gemästetes Vieh bleibt im Lande
Es sind noch nicht 40 Jahre verflossen,
die fremden fetten Ochsen aus entfernten
ten tausendweise nach den Rhein- und M
gegenden zum Schlachten geführet wurd
seitdem man aber die Mastung, Futterkr
ter, und die Brantweinsbrennereyen
Früchten, besonders von Kartoffeln einfü
und vermehrte, wird jetzt in diesen Gegen
mehr Vieh fett gemacht als man braucht,
selbst ausserhalb Landes verkauft.

treibt, läßt sich in 4 Klassen theilen.

1) In solche, die die Brennereyen aus dem Grunde verstehen, und alle Vortheile ausstudiren, Schriften darüber lesen, das Nützliche darinn vom Unnutzen durch Erfahrung zu unterscheiden wissen, Versuche anstellen, kein Geld dabei sparen, alle mögliche Fehler abändern und vermeiden, Verbesserungen im Inneren und Aeusseren der Brennanstalten vornehmen, und so dies Geschäft zum höchsten Ertrag und Nutzen bringen.

2) In solche, die einige Vortheile von andern erfahren und benutzen, sie aber ihren Mitbrüdern nicht mittheilen, sondern als ein Geheimniß für sich behalten.

3) In solche, die keine Schriften lesen, jedoch lehrbegierig sind, wenn man ihnen nur Gelegenheit zur Verbesserung an die Hand giebt, und

4) Auch in solche, die bei ihrem alten Schlendrian beharren, wenn auch verderblicher Schade daraus entsteht, und sie davon überführet werden.

O!

r im kleinen
eilen.

nnereyen aus
alle Vortheile
r lesen, das
durch Erfah-
Versuche an-
alle mögliche
Verbesserun-
der Brennan-
Geschäft zum
gen.

theile von an-
aber ihren
dern als ein

ten lesen, je-
n ihnen nur
Hand giebt,

ihrem alten
verderbli-
sie davon
O!

I.

Vom Wasser.

1. Sie lassen zum Theil das Wa
ihrer Brauerey und Brennerey aus de
anfahren, weil Sie das Brunnenwass
Erfahrung als zu hart und nicht so
kennen. Versuchen Sie das Brunne
in einem offenen Behälter etwa 3—4
oder länger in freier Luft stehen zu
es wird sich alsdenn etwas senken, u
gebrauchen alsdenn nur das klare
Viele Arten Wasser werden dadurch er

2. Die Färber erweichen das zu hart
ser dadurch, daß sie in den Kessel,
sie solches kochen, einen Beutel mit W
kleyen hängen.

3. Etwas Pottasche und Salz in
Eymer voll Wasser gekocht, und kla
das Brunnenwasser gegossen, erweich

[dasj]enige, welches im Merz fällt, ist gut zur [Br]ennerey, Brauerey, Färberey und Blei[ch]erey.

[?]5. Man werfe alle halbe Jahr ein halb [Sch]effel Salz in den Brunnen; dieses reini[get] und verbessert nach angestellten Versuchen [da]s Wasser. Ich habe von Brennern, die [an] der Lippe wohnen, erfahren, daß sie das [Lip]pwasser weder zum Brennen noch zum [Br]auen so gut gefunden haben, als ihr [Bru]nnenwasser. Sie versicherten weniger [Br]antwein erhalten zu haben.

[?]6. Dasjenige Wasser, welches mit Seife [am] besten schäumt, ist das vorzüglichste; [ver]suchen Sie dieses mit Lippwasser gegen ihr [Bru]nnenwasser.

[?]7. Warum legt ein Brantweinbrenner [und] Brauer nicht Rinnen unter seine Dächer, [wo]durch das Wasser gesammelt wird? Es ist [vor]treflich zur Brauerey und Brennerey, nur [nich]t zu Lagerbier. Sie ersparen dadurch das [Fu]hrlohn des Wassers, welches jährlich schon [etw]as austrägt. Gesetzt, Sie wollten dieses gesamm-

gutes [...]
gebrauch[...]
die Br[...]
Scheine[...]
gut zu [...]
denken [...]
der Ger[...]

8. [...]
Apothe[...]
sagen, [...]
Metall[...]
Theilen[...]
vermisch[...]
angeben[...]

9. [...]
vorher [...]
genden [...]
wird w[...]
dadurch[...]
Füllen[...]
nenwa[...]
Stunde[...]
in beid[...]
geist, [...]

besonders
ist gut zur
und Blei=

ein halb
eses reini=
Versuchen
nern, die
aß sie das
noch zum
als ihr
weniger

nit Seife
üglichste;
gegen ihr

inbrenner
Dächer,
? Es ist
erey, nur
durch das
lich schon
ten dieses
gesamm=

kann auch zum Malzmachen dienen,
gutes klares weiches Wasser, welches
gebraucht wird, hat ebenfals Einfluß
die Brennerey und auf das Gährn
Scheinet Ihnen also das Brunnenwasser
gut zu seyn zur Brennerey und Brauere
denken Sie nur nicht, daß es zum Einw
der Gerste gut genug sey.

8. Lassen Sie ihr Brunnenwasser bei
Apothecker abdünsten, dieser wird Ihnen
sagen, ob ihr Wasser mit harzigten,
Metall= Salz= oder Kalk=Theilen, ode
Theilen aus dem Thier= und Pflanze
vermischt ist, und entweder Verbesser
angeben, oder ganz davon abrathen.

9. Lassen Sie nie den Braukessel de
vorher mit Wasser füllen, wenn Sie a
genden Tage erst Feuer anlegen wollen,
wird würklich zum Schaden der Gesu
dadurch ein Theil des Kupfers aufg
Füllen Sie 2 kleine Gläser an, eins mit
nenwasser, das andere mit dem, welch
Stunden im Kessel gestanden hat, und
in beide eine gleiche kleine Portion Sa
geist, so wird das Wasser, welches a

at, bei der Scharlachfärberey eine widrige Wirkung bemerkt. — Fische, die 24 Stun-en in einem kupfernen Kessel stehen, müssen terben. — Alles dieses ist ein Zeichen, daß s schädlich ist, Wasser zum Gebrauch lange n einem kupfernen Kessel stehen zu lassen.

10. Auch lassen Sie sich dieses zur gewissen Nachricht dienen, daß das Flußwasser, wenn s trübe wird, oder Wiesen überströmt, oder ie Flachs-Röstungs-Zeit eintritt, der Gäh-ung schädlich ist. Es kann leichter in Säu-ung übergehen, und es giebt weniger Brant-wein. Auch ist bei heissen Sommertagen das Flußwasser zu warm zur Brennerey; Sie ürdeu alsdenn besser fahren, die Halbscheid Brunnenwasser zu nehmen.

Ich habe oft bemerkt, daß das Wasser, elches ruhig über Wiesen floß, und wiederum lar in den Fluß kam, grün gefärbt war, nd sich von dem andern Wasser deutlich un-erschied.

Die Gährung ist eine gar zu delicate Sache.

In

Sache, die ausser dieser Zeit sich zur
nerey sehr gut schikte; im Frühjahr und H
aber, wo die Wiesen bewässert wurden,
gebraucht werden konnte.

11. In ganz mit Erde zugedeckten B
nen, worauf eine Pumpe steht, lasse
eine Röhre, wenn sie auch nur von b
Latten zusammen geschlagen ist, in die
Luft gehen. Sie führet die dumpfige und
faule Luft ab. Hier ist dies schon bei ve
denen eingeführet.

II.

Von der Lage eines Brennhau

Wer einmal ein Brennhaus eingerichte
wird keine Veränderung damit anstellen
len. Wer ein neues anlegen muß,
wenn er es einrichten kann, die Mitta
zu vermeiden. Ist das auch nicht mö
so lege man an der Mittagsseite weder
ren noch Fenster an; vielmehr verdicke
die äussere Wand des Gebäudes da
wenn sie nicht massiv aufgeführet ist, d
Wände, statt daß diese mit Backsteinen

...p auf die Sommerbrennereyen, in Anse-
ing der zu befürchtenden Gährungssäure.
s ist daher auch ein Fehler, wenn die Gähr-
itten so nahe an dem Kessel stehen. Man
rmeide im Sommer die eintretende Sonne,
id im Winter den Eingang des Raufrostes,
id lege die Thür gegen Norden an.

III.

Ersparung des Holzes.

Weniger Holz als bis dahin erfordert wor-
n, zu verbrennen, ist ein Hauptvortheil
i der Brauerey und Brennerey, wie bei al-
n andern Haushaltungsgeschäften. Hiezu
agen verschiedene Umstände bei.

1. Daß der 4te Theil des Holzes verloh-
n geht, wenn es naß ist, dieses muß Ihnen
on bekannt seyn.

2. Die Form des Kessels trägt auch schon
eles dazu bei. Ist ein Brennkessel in seinem
nfange schmal und hoch, so erfordert er
ehr Feurung, als wenn er breit und niedrig
.

Es

ner flachen Casserolpfanne. Der flache
kessel hat noch mehr Vortheile. Das G
einem schmalen hohen Kessel drückt sich z
zusammen, es können die Dämpfe nic
gut durch die schwere Masse in die Höh
gen, wenn man das Feuer nicht vers
In einem mehr flachen Kessel haben die
pfe mehr Leichtigkeit in die Höhe zu tre
und die grössere Oberfläche desselben kan
natürlich mehr Geist in kürzerer Zeit übe
ben. Also in beiden Fällen hat man
theile, sowohl in Ansehung der Zeit, a
Feurung.

In Rußland ist man noch weiter gega
In die grossen Kessel wird in der Mit
Kesselbodens eine Röhre angebracht, di
ten über dem Heerde offen ist, durch den
sel geht, und entweder an der Seite des
sels, oder gerade in die Höhe mitten
den Kopf seinen Ausgang hat. So gen
ist, daß das Gut dadurch eine grössere
erhält, mithin weniger Holz kostet, so
Methode doch bei der Brennerey am n
sten zu empfehlen, da vieler aufsteig
Spiritus sich an die heisse Röhre setzen
de. Bey Brauereyen würde es eher

 s

n grossen verschieden sind, habe ich in Küchen
if diese Art gesehen, welche dem Endzweck, r Ersparung der Feurung, entsprachen.

Auch die Forme der **Brankessel** könnte r Ersparung der Feurung verbessert werden.

So wie in den Klöstern und andern grossen rauereyen die viereckigten **Braupfannen** ngerichtet sind, so wünschte ich sie auch zu einern, anstatt der **runden Kessel.** Sie irfen etwa dreiviertel bis 1 Fuß hoch seyn; origens mag die Länge und Breite beschaffen yn wie sie will, je nachdem das Maas be- mmt wird, welches die Pfanne halten soll.

Unter eine solche Pfanne kann der Feuerheerd it Circulationsgängen eingerichtet werden, wie ich sie neulich zu Salzpfannen vor- hlug.

Eine solche Braupfanne nemlichen Inhalts gen eines runden Kessels muß nur die Halb- heid Holz kosten.

3. Der Brantweinskessel muß holzerspa- rend

Dieses k
Ich bin
die Läng
mauer g
der Wan
Flamme
nur ein
zu befür
te des K
schneider
ren.

Vor
Bürger
wie die
Kessel vor
könne.
sel gesetzt
sparet.
chen Kess
der Raum
ist. E
des Kess
ganz gef
überflüßig

entköpfe, die
h in Küchen
Endzweck,
sprachen.

sel könnte
ert werden.

ern grossen
pfannen
sie auch zu
ssel. Sie
hoch seyn;
e beschaffen
s Maas be-
halten soll.

Feuerheerd
werden,
nen vor-

Inhalts
die Halb-

olzerspa-
rend

Gefächer mit Backsteinen aufgemauert
Dieses kann auch die Policey nicht gesta
Ich bin Augenzeuge davon gewesen, daß d
die Länge der Zeit das Feuer durch die K
mauer gedrungen und das verdeckte Ho
der Wand dergestalt angesteckt hat, da
Flamme jenseit der Wand herausschlug. W
nur ein Fuß Zwischenraum bleibt, so ist n
zu befürchten, oder man muß nach der
te des Kessels die Schwelle und die Riegel
schneiden und die Oeffnung wiederum zu
ren.

Vor einigen Jahren habe ich in me
Bürgerblatt schon die Anweisung geg
wie die Hitze durch Gänge um den ga
Kessel von unten bis oben zweimal circu
könne. Nach dieser Methode würden die
sel gesetzt und der 4te Theil des Holze
sparet. Bei einem oben benannten meh
chen Kessel ist dieses nicht anwendbar,
der Raum zu 2 Röhren übereinander zu
ist. Es würde wenigstens der obere
des Kessels, der nicht immer mit Flüss
ganz gefüllet seyn kann, zu heiß werden,
überflüßig seyn.

eitzloch durch 2 Löcher herauskommt. Auf iese Art wird Holz menagirt.

5. Noch besser ist es, wenn man hinten nter den Kessel linkerhand den Zwischenraum on unten bis oben mit einem Stein zumauert nd hinten rechterhand die Oeffnung läßt, amit das Feuer gezwungen wird, zwischen em verschlossenen Raum rund um den Kessel is auf den Punkt, wo es zugemauert ist, zu aufen, und daselbst seinen Ausgang findet, o hat man vorne keine Unbequemlichkeit vom Rauch. Ist aber auf der Stelle des Einheitz-ochs ein Schornstein aufgeführet, wie hier ielfältig gebräuchlich ist, so kann die Einrich-ung auf vorige Art Nro. 4. getroffen werden. Nur muß allemal beim Einmauern hin und wieder ein Stein lößlich eingesetzt werden, den man zu aller Zeit herausnehmen kann, um ie Röhre vom Ruß zu reinigen. Es ver-eht sich dabei von selbst, daß durch einen Schieber das Feuer in dem Schornstein regie-et werden muß.

Auf eben diese Art können die runden Brau-

kessel

r dem Ein-
mmt. Auf

man hinten
vischenraum
in zumauert
nung läßt,
d, zwischen
n den Kessel
auert ist, zu
gang findet,
lichkeit vom
des Einheitz-
, wie hier
die Einrich-
en werden.
n hin und
erden, den
ann, um
Es ver-
rch einen
tein regie-

den Brau-
kessel

kessel 4 Zoll weit seyn.

6. Noch sparsamer kann der Kessel
mauert werden, wenn man sich der
oder Kesselsteine dazu bedienet. Diese
sen fest aneinander, weil sie nach der
wie die Brunnensteine geformt sind, u
sen keine Hitze durchdringen. Eine solch
maurung hält dreimal so lange, ehe m
Kessel umzumauern braucht. Es br
auch nicht so viele Ziegelsteine in Stück
schlagen werden, wie mit gewöhnlichen
steinen geschehen muß. Mich deucht,
auch begreiflich, daß mit Backsteine
länglicht viereckigt sind, kein dichter
gemauert werden kann, denn es blei
mal zwischen dem hintern Theil dieser
eine Oeffnung, die zwar mit nassem
und kleinen Steinen zugezwickt und zuge
ret wird, allein wenn der Leimen du
Hitze ausgetrocknet und zusammengesch
ist, so fähret sie durch, so daß man di
durch den äussern dicken Mantel von
der herumgezogen wird, merklich
welches der Fall bei den Cirkelsteinen ni
folglich bleibt mehr Hitze unter dem

am, vor einigen Jahren dergleichen Kessel-
eine auf dem Ziegelofen nach meiner einge-
chteten Form zu Lippstadt verfertigen zu
ssen. Sie bestunden in 2 Sorten. Eine
ar eingerichtet für Brantweinskessel zur Man-
ndicke von 7 Zoll im engen Cirkel; die an-
ere von 10 Zoll für Braukessel in einem wei-
ren Cirkel. Davon ist auf der Ziegeley im-
er Vorrath. Man nimmt jetzo keine an-
e Steine zu Kesselmauern. Ich werde der-
eichen auf hiesiger Ziegeley verfertigen las-
n; sie werden schon Abnehmer finden.

Was den Heerd anbetrift, so muß auch
eser nach der Holzersparung eingerichtet seyn.
er Grund des Heerdes wird ausgegraben,
it Leimen 1 Fuß tief bedeckt, und denn mit
Lagen Steinen übereinander gepflastert.
ie Ursache ist diese: wird nur blos auf die
rde ein Steindick zum Heerd genommen, so
eht die Hitze in das lose Erdreich und geht
rlohren. Ich habe bei Ausgrabung eines
eerdes, wo kein Rost war, gefunden, daß
och 2 Fuß in der Tiefe das Erdreich heiß
ar, also offenbarer Verlust der Hitze.

Der

der Feuerheerd gepflastert seyn. Er mu
der Mitte angerechnet nach der ganzen
dung des Kesselrandes schräge in die Hö
gen; hierdurch wird die Hitze mehr
schränkt. Auch ist ein Rost und ein A
loch nöthig, und zwar muß das Asch
seinen besondern oben bedekten Gang h
so daß, wenn die Einheitzthür geschlos
die Luft durch das Aschenloch blos allein
den Rost spielen kann. Dieses befördе
Zug und erweckt eine lebhafte Flamm
hinten um den Kessel herum zu cirkuli
zwungen wird. Ich wundere mich, da
noch Kessel findet, die blos einen
Heerd haben.

Die eisernen Stangen zum Rost müsse
viereckigt seyn; diese setzen sich mit
und Asche so fest zu, daß die Luft durc
hen verhindert wird. Sie müssen drey
seyn, und eine platte Seite muß oben
dann ist es nicht möglich, daß sie sich
pfen. Entweder es bleibt alles oben
oder es fällt durch. Man erhält auch
nem so angelegten Rost mehr Asche, d
nur verfliegt und verbrennt. Diese
gen, die man am wohlfeilsten giessen

Hauptsächlich sind alle diese Veranstaltun-
gen bei einem Braukessel nöthig; dieser ist groß und erfordert vieles Holz.

Ist einer unter Ihnen, der gewohnt ist, die Börden oder das Faschienenholz zu zählen, die bei einem oder mehreren Gebräuen verbrannt werden, und weiß die Zahl im Durchschnitt anzugeben, und ist gesonnen, durch mich, einen Braukessel einzumauern sich anweisen zu lassen, dem verspreche ich die Auslage vorzuschiessen, die er nicht zurückzugeben braucht, wenn er nicht findet, daß er den 4ten Theil Holz dadurch gewinnet.

Zur Ersparung des Holzes hat der Herr Hofrath Hesse zu Brauereyen einen Blasebalg vorgeschlagen. Es ist ohngefehr eine Maschiene, wie eine Wannemühle. Der Wind wird anfänglich durch weite, und bis ins Feuer durch engere Röhren getrieben. Bei Brennereyen ist es auch thunlich. Wirklich hat ein Brenner in Warendorf einen solchen Blasebalg durch den Schlossermeister Niberg daselbst anlegen lassen, der seinen Nutzen dabei findet. Daß die Stärke des

Feuers

Veranstaltun=
dieser ist groß

gewohnt ist,
lz zu zählen.
bräuen ver=
hl im Durch=
nen, durch
ern sich an=
ich die Aus=
urückzugeben
daß er den
.

t der Herr
inen Bla=
ohngefehr
ühle. Der
, und bis
getrieben.
ch. Wirk=
f einen sol=
offermeister
der seinen
Stärke des
Feuers

besser ein Schmiedeblasebalg angelegt, und d
einen Hund, der in einem Rade läuft,
trieben werden, wovon wir hier bei un
Nagelschmied uns augenscheinlich überze
können.

In Ansehung der **Backöfen** kann
schon bei ihrer ersten Anlage eine sehr g
Holzersparung fürs künftige bewirkt wer
wenn man darinn dem Königl. Preuß. K
Feuer=Bau=Inspektor **Jachtmann** fol
der hinten im gewölbten Backofen 4 Oeff
gen läßt, wodurch die Hitze fährt, und
da unter den ganzen Backofenheerd durc
Cirkulationsgänge endlich in den Schorn
läuft, mithin so cirkulirt, daß die starke H
die sonst durch die Oeffnung des Mund
verlohren gieng, den ganzen Heerd von u
herauf erhitzt.

Noch auf eine andere Weise kann man B
öfen mit ansehnlicher Holzersparung und
niger Kostenaufwand, als jenen, einrich
wenn man erstlich: den Heerd mit kl
Kieserlingen bepflastert, diese mit 2 Zoll
hen Sand bedeckt, und darauf die Heerds
an

elches denn eine Bedeckung, oder besser eine
ochmalige Umwölbung, die vom Backofen-
ewölbe etwa einen Fuß überall entfernt bleibt,
rfordert. Wobei aber drittens zu erinnern,
aß man erstlich am Hinterntheil des 2ten Ge-
wölbes eine Oeffnung, die man im Backofen
inten gemacht hat, verfertigen läßet, um
owohl den Ruß, der sich zwischen dem Ge-
wölbe gesetzt, wegschaffen zu können, als
uch einen Schieber vor dieser Oeffnung zu se-
zen; und zweitens, daß man auch bei dem
Ausgang des Rauchs oberhalb des Mundlochs
inen Schieber anbringt, um das Feuer, den
Zug und die Hitze nach Gefallen regieren zu
önnen.

Man sollte nicht glauben, wie die erhitzten Kieselsteine ihre anhaltende Wärme dem Heerde wieder mittheilen, auch wie die Hitze, die sonst durch das Backofengewölbe dringt und verlohren geht, hier nicht nur zurückgehalten, sondern durch die obere Hitze vermehret wird, nemlich daß sie von oben her durch das Gewölbe dringt.

Be-

erauskommt,
der besser eine
om Backofen=
ntfernt bleibt,
zu erinnern,
des 2ten Ge=
m Backofen
lässet, um
hen dem Ge=
önnen, als
fnung zu se=
uch bei dem
Mundlochs
Feuer, den
regieren zu
die erhitzten
dem Heer=
Hitze, die
dringt und
ickgehalten,
ehret wird,
rch das Ge=
Be=

darre anlegen. Der hiesige Stadtsm
Huusinger ist von beiderlei Art Des
verfertigen unterrichtet.

IV.

Eine neue Art Brantweinke
mit Holzersparender E
richtung.

Bis dahin zielte meine Anweisung zur
ersparung auf die gegenwärtige Form
Kessel Ich will Ihnen jetzo einen B
weinskessel beschreiben, der noch im vo
Jahr von dem Herrn Neuenhahn
Jüngern in Nordhausen angelegt ist, mi
ich die Ehre habe in Correspondenz zu st
und der gewiß alle erdenkliche Vortheile
fündigt und benutzt, und dem jeder f
kann; wie dann überhaupt Nordhause
hohe Schule der Brantweinbrennereykun
nannt zu werden verdienet.

Sein Kessel enthält 2240 Pfund Wa
welches beinahe 7 Cöllnische Ohm beträg

des Standes zu rechnen, und hält im Umkreise 15 Fuß 11 und einen halben Zoll. Der Blasenhals hat 4 Zoll Höhe und dreiviertel Zoll Kupferdicke, und ist 24 Zoll im Durchmesser weit. Der Durchmesser des Bodens enthält 4 Fuß 9 Zoll, und ist im Bauche 2 Zoll weiter.

Der Boden ist unten einwärts und nicht wie unsere Kessel auswärts gebogen, weil das Feuer bessere Würkung auf einen einwärts gebogenen Boden hat, in deren Mitte sich gleichsam die Flamme concentrirt; das Brennsel kann auch reiner ablaufen. Es ist mir längst bekannt, daß alle holländische Brennereykesselboden diese Form haben.

Die oben angezeigte ausserordentliche Weite des Halses am Kessel von 24 Zoll, ist eben die Ursache, daß die Dämpfe in grösserer Menge in die Höhe steigen können, als durch die gewöhnlichen engen Hälse, welches natürlich Zeit und Feurung ersparet.

Der Helm wiegt 80 und ein halb Pfund und hat die Form der gewöhnlichen Helme, oben

Oeffnung oben im Helm 7 Zoll weit,
Ausgang in die Schlange nur 3 Zoll.
Röhre oben am Helm ist nicht cirkelrund
dern gedrukt, oder ovalrund. Nicht
Ursache ist die Oeffnung so weit; die D
können desto eher dahin ihren Eingang f
und thut die nemlichen Dienste wie die
nen, die man in dem inwendigen The
Helms anzulegen vorgeschlagen hat.

In Ansehung der Feurung ist der
heerd folgendergestalt zur Holzersparun
gerichtet:

Es ist ein besonderes Aschen- oder Z
angebracht; der Kessel ist 15 Zoll vom
entfernt.

" Dieses billige ich aber bei diesem
Kessel nicht. Das Holz nimmt auch
ein; es kann also die Flamme sich nic
sammenziehen, folglich die Würkung
thun. Man stecke einen Finger mitten
Flamme eines Lichts, man wird für
Augenblick die Empfindung nicht spüre
wenn man ihn über die Spize der F

C

issen Grad der Hitze kommt, giebt wie be=
annt einen Sington von sich, der durch die
itze des Feuers zunimmt und stärker wird,
ich aber erst alsdenn verliert, wenn das Was=
er zum kochen kommt.„

“ Einen solchen Kessel, da er den Sington
tark von sich gab, hing ich niedrig unter die
Mitte der Flamme, ich merkte ganz deutlich,
aß der Gesang abnahm und schwach wurde.
Sobald ich denselben höher, eine Handbreit
nter die äusserste Flammenspitze hing, tönte
er Kessel ausserordentlich stark. Ein Be=
eis, daß die Hitze zunahm. Ich wechselte
reimal damit ab, und bemerkte immer die
emliche Wirkung des schwächeren oder stär=
eren Gesangs.„

“ Ein ganz klarer Beweis, daß die Ein=
chränkung des Feuers zwar auf alle Weise
urchaus nützlich ist, hingegen auch nicht über=
rieben werden darf, und eine deutliche Be=
ehrung, daß die gröste Hitze in dem dritten
Theil der piramidalischen Flammenspitze zu
uchen ist, und blos aus dem Grunde, weil
die

“ Da
bei den
telstande
davon w
ohne zu
solche a
könne.„

“ Di
suchen,
bis auf
Damale
gerbla
schlagene
der darin
blos aus
Hinterstü
gehends
kostete,
darnach
Platen
und um
cher Pla
einzuschr
lohren g
sein fest

uf einen ge
iebt wie be-
er durch die
ärker wird,
n das Was-

en Sington
ig unter die
nz deutlich,
vach wurde.
e Handbreit
hing, tönte
Ein Be-
h wechselte
immer die
oder stär-

ß die Ein-
alle Weise
nicht über-
tliche Be-
dem dritten
enspitze zu
inde, weil
die

" Daß man in unsern Küchen, wenigst
bei den meisten und vorzüglich bei dem M
telstande, eine Menge Holz ersparen kön
davon will ich nur eine kleine Probe ablege
ohne zu behaupten, daß man allgemein e
solche ausserordentliche Sorgfalt anwen
könne.,,

" Die Neugierde trieb mich an, zu v
suchen, wie weit man es in der Holzerspar
bis auf den höchsten Grad treiben kön
Damalen hatte ich mir einen in meinem B
gerblatt schon vor einigen Jahren vor
schlagenen von mir erfundenen Feuerhee
der darinn abgezeichnet war, angeschaft.
blos aus eisernen belegten Platen mit ei
Hinterstück bestand, so wie die Heerde du
gehends beschaffen sind, und auch nicht m
kostete, ausser daß er besonders geformt
darnach gegossen war, um kleinere eis
Platen in Gleisen aufrecht setzen zu könn
und um dadurch jeden Topf zwischen zwei
cher Platen hängen zu können, und dadu
einzuschränken, daß die Seitenhitze nicht
lohren gieng. Hier hatte nun jeder T
sein fest eingeschlossenes Behälter, und a

azu, obgleich doch Mittel anzuwenden sind,
ie Räuchung besser zu erhalten. „

" Ich ließ mir indessen einen viereckigten Theekessel verfertigen, hierin wurden 3 Maas Wasser gemessen; ich wog trockenes Büchen-olz ab, ließ es ganz fein spalten, und köh-erte dieses mit allen Vortheilen unter meinen Kessel auf den Rost, so viel ich dazu nöthig atte. Nur vorne war das Feuer frey, und a setzte ich ein Töpfgen Milch hin. So ald das Wasser kochte, und ich alles unver-rannte und das übrige Holz zurückwog, atte ich 30 Loth Holz verbrannt. Die heiß ewordene Milch wurde auf dem Ueberrest der Kohlen vollends gar. Wie viel Pfund Holz ögen unsre Knechte und Mägde jedesmal azu verbrennen ? „

" Es sollte billig bei der Miethe einer üchenmagd die 2te Frage seyn, ob sie das ochen verstände, und die erste Frage, ob sie it dem Holze sparsam umzugehen wisse. „

" Möchten wir sächsische Küchenmädgens us der Gegend Halle hiehin ziehen können,
die

damaler

" U
zu kom
Feuerhe
derlich
Kessel 4
Flamme
zu ziehe

Der
so daß
Zoll bl
Diese V
die zu b
Kessel,
daß noch
Zoll zw
Dieses
an den
daß die
Zwische
auf den
die Ma
boden er
nicht üb

wohin, und verfuhren beinahe so, w
damalen mit meinem Theekessel.„

" Um wiederum auf jenen Brantwei
zu kommen, würde ich also die 15 Zol
Feuerheerde, weil dazu weniger Holz
derlich ist, annehmen, aber diesen g
Kessel 4 bis 5 Zoll höher setzen, dan
Flamme mehr Raum gewinne sich zusa
zu ziehen, und ihre Gewalt ausüben kö

Der Feuerheerd dieses Kessels ist ver
so daß die Breite des Heerdes nur 2
Zoll bleibt, der mit Roststäben bele
Diese Verengung bestehet aus einer M
die zu beiden Seiten des Heerdes unt
Kessel, jedoch nur so hoch aufgemauert
daß noch eine freie Höhe von 4 und ein
Zoll zwischen dem Kesselboden übrig
Dieses Mauerwerk geht zu beiden Seit
an den Rand des Kessels schräge hera
daß die Asche leicht abgefegt werden
Zwischen diesen Mauern wird nun da
auf den Rost gelegt. Die Flamme zie
die Mauer weg, und kann den ganzen
boden erhitzen. Die Brennknechte könn
nicht überflüssiges Holz unterlegen, n

schränkt worden.

Hinten unter dem Kessel cirkulirt nun die Hitze rechts und links durch den äusseren Zwischen=Canal des Kessels herum, und führt den Rauch durch 2 Löcher vorne über dem Einheitzloch heraus in den Schornstein. Der Destillirkessel ist auf die nemliche Art eingerichtet.

Diese grosse Blase zu füllen, ins kochen zu bringen, abzutreiben und das Brennsel auszuschlagen, erfordert jetzt nur 2 und eine halbe Stunde Zeit. $9\frac{1}{2}$ Berl. Scheffel Roggen, $9\frac{1}{2}$ Scheffel Gerste und $1\frac{2}{5}$ Scheffel Malz werden in 2 Tagen und 2 Nächten abgebrennt. Ein Faß oder anderthalb Ohm Brantwein erfordern $73\frac{1}{2}$ Cubikfuß Büchenholz. Dies ist dann doch bei einem so grossen Kessel alles mögliche und gewiß hier zu Lande bis dahin nicht ausführbar gewesen.

Der Herr Neuenhahn, der nun schon einige Monathe mit diesem neuen Kessel und dessen Vorrichtung gebrennt hat, ist damit völlig

och mehr be-

ulirt nun die
äusseren Zwi-
und führt den
er dem Ein-
stein. Der
ge Art einge-

ins kochen zu
Brennsel aus-
und eine hal-
essel Roggen,
cheffel Malz
abgebrennt.
rantwein er-
olz. Dies
Kessel alles
e bis dahin

r nun schon
n Kessel und
, ist damit
völlig

nicht jeder einen solchen grossen Kessel wi
ser beschriebene anlegen, allein wie lei
es nicht das Verhältniß zu verkleinern,
die Gedanken beizubehalten.

Ich pflichte dieser Verbesserung vollkom
bey, weil mich die Erfahrung gelehret,
die vorhin erwähnte durch Mauern abge
dene Cirkulationsgänge unter die Salzpf
die nemliche Würkung thut.

Als man zu Westernkotten nach meine
weisung eine Salzpfanne umgeändert h
machte man die Calculation, daß wen
alle Brodde und Siedepfannen daselbst
diese Art eingerichtet wären, jährlich
3000 Rtlr. Holz ersparet würden.

V.

Eine doppelte Malzdarre.

Die Ersparung des Holzes kann auc
Malzdarren statt finden. Wer täglich B
wein brennt, kann eine Darre anlegen,
keinen Groschen an Holz kostet, worauf

n Raum und Zeit gefehlt davon Luftmalz zu
achen.

Ich will über diese Darre meine Gedanken
iittheilen, so wie sie mir eingefallen; denn
h habe noch nie diese Einrichtung gesehen
och davon gehöret, vielweniger von einer
oppelten Malzdarre. Sie ist zugleich mit
ndern Bequemlichkeiten und Vortheilen ver-
unden, weil ich in dem Brennhause oder
uch in einer Brauerey nicht den mindesten
Rauch habe und keine Hitze verspüre, die doch
n Sommerzeiten den Gährbüdden so schädlich
st. Meine Anweisung ist folgende:

Man schlage an einer Seite des Brennhau-
ses eine Wand 8 Fuß von der äusseren Wand
ntfernt auf 20 Fuß Länge ab, und schliesse
ie auch in der Breite zu beiden Seiten mit
Wänden ab, worinn man eine Thüröffnung
äßet. Dieses giebt also ein eingeschlossenes
Behälter, dem man durch die Hinterwand
Licht verschaffen kann.

Vor diese neue Wand nemlich im Brenn-
hause

Etw…
Behälte…
nen Qu…
steinen, …
gehen. …
2te Sch…
Scheidu…
che Art.

Der …
kasten, …
den Br…
der Ent…
über kon…
zu liegen…
förmig …
zwunge…
breiten …
Ecken a…
steine zu…

Nun…
nicht n…
Rande …
sondern …

Es hat nur
Luftmalz zu

e Gedanken
allen; denn
ing gesehen
: von einer
zugleich mit
rtheilen ver=
nhause oder
mindesten
re, die doch
so schädlich
:

Brennhau=
eren Wand
nd schliesse
Seiten mit
üröffnung
schlossenes
hinterwand

im Brenn=
hause

Etwa 7 Fuß hoch durchscheide man
Behälter in seiner 8füssigen Breite mit
nen Queerstangen, und belege sie mit
steinen, so kann man bequem darunte
gehen. Anderthalb Fuß höher komm
2te Scheidung, und 2 Fuß höher di
Scheidung und Bepflasterung auf die
che Art.

Der mittlere Theil ist der Rauch= und
kasten, worinn aller kommender Rauc
den Brennkesseln hereingeführet wird.
der Entferuung und zwar in jeder Ecke
über kommen 2 besondere kleine Schor
zu liegen, damit Rauch und Hitze sich
förmig unter der Malzdarre theilet, u
zwungen wird unter dieser Decke sich a
breiten und die beiden rechts und links
Ecken angebrachten Oeffnungen der S
steine zu suchen.

Nun hat man oben fast auf dem
nicht nur eine offene Darre, die mit
Rande versehen und zugedeckt werden
sondern auch unten ein verschlossenes

gleich die Steine nahe aneinader eingeschmiert liegen, so dringt doch der feine Rauch durch die Ritzen des Leimen durch, wenn er trocknet und dadurch feine Spalten erhält. Man lasse also die Steine, wenn sie nach dem Formen trocken sind, an allen Seiten herum in der Mitte ihrer Dicke mit einem Eisen eine Gleise oder Vertiefung auswirken, ehe sie gebacken werden. Bei dem Pflastern quetschet sich alsdenn der Leimen, der rein und etwas steif seyn muß, in diese Fugen, so daß sie so fest ineinander schliessen, als der Beschluß in einem Zimmer, den man zusammen gefedert hat, wo alsdenn kein durchdringender Rauch zu befürchten ist.

Nachdem nun der Ranch viel oder wenig Hitze giebt, nachdem läßt man die Steine dick oder dünn, auch allenfalls grössere wie gewöhnlich verfertigen.

Hier läßt sich nun eine Menge Malz dörren. Da das Malz auf dem Boden der Darre nahe liegt, so giebt es wenig Mühe, dasselbe herauf zu bringen. Es ist auch leicht das

man
in Me
schieden
feuchten

Bei
und de
man d
men,
werk
zugem
brauch
aus Er

Zur
den Se
ne Thü

In
ner lei
sen mi
er für
Ballen
zwar
ruses,

lich ist, ob=
eingeschmiert
Rauch durch
enn er trock=
hält. Man
h dem For=
n herum in
Eisen eine
, ehe sie ge=
rn quetschet
und etwas
, so daß sie
er Beschluß
mmen gef=
dringender

oder wenig
Steine dick
wie ge=

Malz dör=
n der Dar=
ühe, daß=
uch leicht
das

Der untere verschlossene Darrbehälte
man auch Cichorien, Aepfel und Pfl
in Menge trocknen kann, erfordert ab
schiedene Seitenluftlöcher, damit die
feuchten Dünste abziehen können.

Bei allen künstlichen Leitungen de
und des Rauchs den man benutzen will
man die Reinigung des Ruses nicht ve
men, und acht haben daß kein blose
werk von der Wand dem Auge entzog
zugemauert wird. Wird diese Vors
braucht, so bestehet diese ganze Darr
aus Eisen und Steinen. Sie ist also fe

Zur Reinigung des Ruses werden
den Seiten des Rauchbehälters ein paa
ne Thüren angelegt.

In dem Rauchbehälter wird sich
ner leichter Flugrus ansetzen; wenn m
sen mit etwas Brantwein dämpft,
er für Kaufleute zum zeichnen der Fäs
Ballen statt des Kienruses dienen.
zwar im Ansehen nicht die Schwärze de
ruses, er wird aber durch die Beha

Auch auf dem Boden kann man durch den
Schornstein, der vom Back- Brau- Brenn-
ause oder einer Küche kommt, eine doppelte
Darre anlegen.

Man läßt durch einen kurzen von Backstei-
en gemachten Hals am Schornstein den
Rauch in den verschlossenen Kasten, den man
uf dem Boden in der Art, wie vorhin be-
nerkt ist, in beliebiger Grösse anlegt, leiten,
und an zwei entfernten Ecken den geschwäch-
en Rauch allenfals durch zwei Ofenröhren
wiederum oben in den Schornstein führen,
uch dazu ungebrannte Steine, da diese leich-
er sind, nehmen. Vermöge eines Schiebers
n dem Schornstein, der über dem Halse oder
n einer andern Seite befindlich ist, zwingt
nan den Rauch unter die Darre; will ich
dieses nicht, so kann ich durch einen Schieber,
der in den Hals gelegt ist, dem Rauch wieder
zurück durch den Schornstein freien Lauf las-
sen. Ist die Hitze schwach, etwa nur von
inem Küchenschornstein, so kann man statt
der Steine zur Darre, eiserne Blechplaten
nehmen. Es kann sogar dieser Rauch höher
auf

Ich
man üb
zum tr
über den
Fuß lan
und mit
worinn
geschobe

Diese
fand au
Bau d
re anzu
Gewölbe
einen hal
genug
mehr Hi

Heißt
Muß de
rerem
bar ist

Man
gen, un

Ich habe viele Backöfen angetroffen, man über denselben einen geräumigen Abs zum trocknen veranstaltet hatte, der über dem Gewölbe 4 bis 5 Fuß breit, 6 Fuß lang und hoch mit Wänden zubek und mit einer räumlichen Thür versehen worinn verschiedene Horden übereinander geschoben werden konnten.

Diese Benutzung ist vortreflich. Allei fand auch dergleichen, wo man schon bei Bau des Backofens selbst eine heisse re anzulegen dachte, und deshalb wurde Gewölbe nur mit einem halben Stein, einen halben Fuß dick gewölbt, und nich genug mit Leimen übertragen, damit mehr Hitze durchdringen sollte.

Heißt das eine Darre, die kein Holz ko Muß der Abgang dieser Hitze nicht mit rerem Holze ersetzt werden? und wie wa bar ist nicht das dünne Gewölbe!

Man muß das Gewölbe 1 Fuß dick gen, und mit Strohleimen dick bedecken,

nutzen.

In Ansehung der Steine zum Gewölbe,
ß ich hier wiederum die Bemerkung, wie
den Kesselsteinen machen, nemlich daß zur
gen Dauer des Gewölbes die Steine be=
ders geformt, und unten dünner als oben,
e ein Keil, beschaffen seyn müssen. Der=
ichen Gewölbsteine, die ich ebenfals verfer=
en lassen werde, schliessen fest aneinander
d geben ein dauerhaftes feuerfreies Gewöl=
, wodurch die Hitze nicht so leicht durch=
ngt. Dergleichen Steine müssen auch nicht
rt, sondern nur halb gar gebacken werden,
il sie zur Brodbeckerey, besonders zu fein
rod besser sind. Doch dieses werden die an=
sende Beckermeister ohne meine Erinnerung
on wissen.

Sonst habe ich noch keinen Backofen ange=
offen, wovon man die Hitze benutzt, da sie
ch leicht aufgefangen und nach Maasgabe
s Raums in ein Behältniß entweder unten
er oben geführet werden könne, im Fall
an keinen Schornstein dazu angelegt oder
keinen Nebenschornstein geleitet hat, der=
gleichen

den Kessel
vergleiche
sehr groß
statt sie n

Schließ
eine Darr
vorgeschri
und was
dermann
das Mul
man nicht
nen will,
und wieder
Schwere zu
auf die ho
gebraunte

Ein jede
darre zu N
solchen An
he ich tägl

kommt, wo sie durch mehr Cirkulationen
den Kessel herum geschwächt wird, nich
vergleichen. Es könnte also durch sie
sehr grosse Malzdarre angelegt werden,
statt sie nun ganz verlohren geht.

Schließlich empfehle ich jeder Haushalt
eine Darre von ihrem Küchenschornstein
vorgeschriebene Art anzulegen, um ihr
und was es sonst seye, selbst zu trocknen.
dermann wird die grosse Bequemlichkeit
das Multerfreie von selbst einsehen, n
man nicht nöthig hat, alles was man tr
nen will, ausserhalb des Hauses zu brin
und wiederum herholen zu lassen. Um
Schwere zu vermeiden, kann man die St
auf die hohe Seite setzen, auch geformte
gebrannte dazu nehmen.

Ein jeder der sich den Vortheil einer M
darre zu Nutze machen will, und wegen e
solchen Anlage meiner benöthigt ist, dem
he ich täglich zu Diensten.

rauer und Brantweinsbrenner, die mit
steinkohlen heitzen. Ich glaube Sie würden
ei dem immerfortwährenden Steigen des
olzpreises damit wohlfeiler fortkommen.
lsdenn ist eine andere Einrichtung des Feuer=
erdes unter die Kessel nothwendig, die ich
hnen, wenn sie nicht schon bekannt seyn
llte, anweisen kann. Man wendet zwar
gegen ein, der Boden des Kessels würde
ühe durchgebrannt; allein lassen Sie nur
mmer 20 Thaler verlohren gehen, wenn Sie
Thaler an der Feurung ersparen.

Alle diese zur Ersparung des Holzes ange=
ührte Vortheile in ihren Brau= Brennereyen
nd Beckereyen sind beträchtlich. Wenn die
erbesserung der Küchenheerde und Stuben=
fen hinzu kommt, dürfte unsere Stadt ei=
ge Tausende dadurch gewinnen. Die Zeit
laubt es aber heute nicht, über die beiden
tzten Gegenstände mich mit Ihnen zu unter=
alten. In meinem bereits erwähnten Bür=
erblatt habe ich darüber meine Gedanken mit
eifügung der Kupfer weitläuftig zu erkennen
egeben, welche auch unterm 7. Oct. 1786.
von

Die W

sc

Durch
weinküve
ren gega
man oft
gen wur
schaffen.

Ich bi
nicht ein
sches Ei
sunden Bö
noch nicht
werden kö

Man fü
ten Theil
Wasser an
term Rü
che es lee
fülle es n
auch 24

VII.

Die Wiederherstellung der v[...] sauerten Einsatzküven.

Durch die in Säurung gerathene Br[...] weinküven sind manche tausend Thaler ver[...] ren gegangen. Diese wiederherzustellen [...] man oftmal verfehlt, so daß man gezw[...] gen wurde, sich lauter neues Geschirr an[...] schaffen.

Ich bin auf den Gedanken gekommen, [...] nicht ein versäuertes Brennküven durch f[...] sches Eichen=Sägemehl, das von [...] sunden Bäumen herkommt und durch Re[...] noch nicht benetzt ist, wiederum hergeste[...] werden könne?

Man fülle das versäuerte Geschirr zum v[...] ten Theil oder mehr damit, und mit so [...] Wasser an, als hineingeht, lasse es unter[...] term Rühren 24 Stunden stehen. Man [...] che es leer, spüle es mit kaltem Wasser r[...] fülle es wieder mit heissem Wasser, wel[...] auch 24 Stunden darinn bleibt. Man [...]

Brantweinguts tüchtig seyn. Meine Gründe sind folgende:

Ein neues Einsatzkuven, obgleich es mit Wasser vorher ausgelauget wird, kann unmöglich die Eichenholzlauge dadurch auf einmal verlieren; es muß noch immer etwas davon zurückbleiben. Gleichwohl geräth die erste Gährung aus neuen Büdden recht gut.

Ich will also gewissermassen die böse Säure aus dem Holze vertreiben, und ihm eine ihm eigene Holzlauge geben und ins versäuerte Holz eindringen lassen, weil diese der Gährung unschädlich ist.

Ein geschickter Brantweinsbrenner gebrauchte auf eine andere Weise folgendes Mittel, wodurch er wiederum in Ordnung kam:

Er ließ die versäuerte Büdde mit kochendem Spülicht aus der Brantweinsblase füllen, und 2 Stunden zugedeckt stehen, dann nach der Ausleerung mit kochendem Wasser füllen, welches abermals ein paar Stunden darin stehen blieb. Dies geschah 2mal in einer Woche, und

Noch auf eine andere Art ist eine versäue
Büdde wiederum zurechtgebracht. Man fül
solche mit kochendem Wasser, und ließ die
eine Stunde zugedeckt stehen. Bei Oeffnu
der Büdde spürte man einen säuerlichen G
ruch. Man goß dies Wasser weg, streu
einen guten Schuß Pulver darinn, überschü
tete dasselbe mit ein wenig zerstossenem Schw
fel, bedeckte das Küven fest zu und steck
durch eine Oeffnung das Pulver an. Hiedu
verlohr sich die böse Säure.

Da die Brantweinsgeschirre viel Geld
sten, so ist es auch nöthig, sich mit den Mi
teln bekannt zu machen, sich in solchen u
glücklichen Zufällen zu helfen.

Besonders muß man den Faßbindern a
äusserste empfehlen, zu den Brantwein- u
Braugeschirren junges gesundes Holz zu n
men, welches einen guten und nicht wide
chen Geruch hat.

Ich muß hiebei einen bemerkungswert
noch vor 2 Monathen vorgefallenen Umsta
erwähnen.

ungeachtet derselbe mehrmalen rein gemacht worden war, und drang auf einen neuen. Der Hausherr gieng selbst zu einem geschickten Faßbinder und Holzkenner, und erzählte ihm die obigen Umstände. Dieser brachte ihm 2 Stück frisches gespaltenes, dem äusseren Ansehen nach gesundes Holz. Beriechen Sie dieses, sagte er: das eine hatte einen dumpfig widerlichen sauren, das andere aber einen angenehmen säuerlichen Geruch gehabt. Von letzterem wurde der Backtrog gemacht, und gleich zum erstenmal, so wie in der Folge, hatte das Brod seine ordentliche Säure, gehörige Gährung und Geschmack. Der Fehler lag also an dem unrechten Holze, wovon der vorige Teigtrog verfertiget seyn muste.

Sehen Sie nun, wie oft kleine kaum zu merkende Fehler Schaden bringen können, und wie genau diese bei dem Gährungspunkt ausgeforscht und vermieden werden müssen?

VIII.

Nun will ich mehrere Warnungs- und Ver-
besserungsmittel in kurzen Punkten folgen
sen, die bey Brennereyen vorkommen, w
Ihnen auch zum Theil einige darunter bek
seyn sollten.

1.

Früchte, die auf einem mit Schaafen
pfirchten Grunde gewachsen sind, bri
Schaden in der Brennerey. Eben so w
taugt hiezu das frische Korn, welches
nicht völlig ausgeschwitzt hat. Es giebt
niger Brantwein.

2.

Frischer Roggen, der frisch aus der S
gedroschen und dünne auf dem Boden aus
ander gestreuet wird, giebt hingegen
Brantwein.

3.

Frische Gerste und die auf gar zu fe
Lande gewachsen ist, taugt nicht zum M
machen.

en, welches nicht 2 Monate alt wäre. Das lte Malz bringt in der Brennerey und Braue-y einen Unterschied von 15 Thalern auf jede 00 Thaler gegen frisches. Dieses ist wirk-ch so berechnet worden. Zum Theil liegt n Vortheil darinn, daß die Keime, welche ie Säurung veranlassen, mehr austrocknen nd sich abstossen; weshalb denn auch das zu ng ausgelaufene Malz schädlich ist.

5.

Wird das Malz im Haufen zu warm, so immt es eine Säure an, die schädlich ist.

6.

Luftmalz ist geneigter zur Säurung als ge-örretes. Letzteres ist zu haltbarem Bier vor-iglich gut. Ehe man das Malz zur Darre ringt, muß es zuvor auf dem Boden durch e Luft etwas abtrocknen; dadurch wird die üte vermehrt. Malz, das nicht ganz tro-en ist, verursacht das Anbrennen, und lie-rt auch nicht den gehörigen Brantwein.

7. Man

sehen.
absolute
auf die
daher die
angestellet
Gerste zur
und nach
Wasser d
obenschw
vor und
voll ist.
tüchtig
Lippwass
Einweiche
Sie nur,
Brennerey

Buchw
aber blos
der Bran
Probe.
1 Sch.
sehr vort

will, und sie 3mal mit frischem Wasser
sehen. Doch kann man dieses nicht für
absolute Nothwendigkeit halten, es kon
auf die Natur der Frucht an. Es mü
daher die bekannten Prüfungen mit der G
angestellet werden. Beim Einschütten
Gerste zum Einweichen, thut man besser,
und nach etwas Gerste in die Bütte zu th
Wasser darauf zu giessen, umzurühren,
obenschwimmende herauszunehmen, und
vor und nach fortzufahren, bis das Ges
voll ist. Wenn Sie ihr Brunnenwasse
tüchtig finden zur Brennerey, und des
Lippwasser nehmen, so nehmen Sie auch
Einweichen der Gerste Lippwasser. Gla
Sie nur, daß dies ebenfals Einfluß au
Brennerey hat.

8.

Buchweitzen ist vortheilhaft zum Bren
aber blos von diesem und Gerstenmalze b
der Brantwein nicht haltbar in Ansehung
Probe. 8 Schefl. Roggen, 4 Sch.
1 Sch. Buchweitzen, 1 Sch. Haber is
sehr vortheilhafte Vermischung.

ſer noch 4 Wochen, alt werden. Das Mehl
Merz und Oktob. gemahlen, iſt keinem
rderben unterworfen. Das Mehl muß
ht in Säcken ſtehen bleiben, ſondern gleich
sgeſchüttet, jedoch auch vor allem für der
hen Luft bewahret werden.

10.

Ich habe eine bequeme Kornwaage verfer-
gen laſſen, vermöge welcher man ganz leicht,
doch ganz ſicher, ohne deshalb mühſames
echnen nöthig zu haben, das Gewicht eines
cheffels beſtimmen kann. Ich ließ ein ble-
ernes Maas, welches den 123ſten Theil ei-
s Berl. Scheffels enthielt, verfertigen. Es
ein länglichtes rundes Maas mit einem
ffenden Deckel verſehen, worin man die
aage, das Gewicht und Streichhölzgen
ckt, welches man bequem in die Taſche ſte-
n kann. Ein Viertelloth von Bley ge-
acht, iſt mit 1 Pfund bezeichnet; ein Loth-
ck mit 4 Pfund, 13 und ein halb Loth mit
Pfund u. ſ. w. Das Maas wird an die
aage gehangen, der Deckel hat gleiche
hwere, und dienet zum Einlegen des Ge-
wichts.

Man muß nach dem Gewicht die B

küven einsetzen, und nie weder mehr noch
niger nehmen. Weiß man dieses nicht
her genau, so kommt in die abgemessene
tion Wasser entweder zuviel oder zum
Mehl. Das eine wird alsdann verbra
und das andere nicht gar gebrannt. Es
also von keinem guten Erfolge seyn.
obiger Waage kann man leicht erfahren,
viel ein Scheffel Mehl wiegt, und eb
das Gewicht einer Metze bestimmen,
man den sechszehnten Theil des Gewicht
zu ausrechnet. Folglich kann man den
satz nach Scheffel und Metzen messen.

11.

Reinlichkeit ist die Seele und das aller
tigste bei der Brauerey und Brennerey.

Die Einsatzküven müssen im Somme
14 Tage mit kaltem Wasser gefüllet,
Tage täglich 2mal gefüllet stehen bleiben,
nach mit heissem Wasser nachgespület und
getrocknet werden.

Einsatzküven, die nicht reinlich geh
we

ranstaltet werden muß, nie aufschliessen;
her auch nach der besten Gährung dennoch
eniger Brantwein erfolgt. Sie wird ver-
itet, wenn man erstlich, sobald das Aus-
llen der Maische in den Kessel geschehen ist,
gleich, und nicht Stunden nachher, das
iven mit warmen Wasser eine Viertelstunde
ng vermöge eines stumpfen Besens recht rei-
get, und dann mit heissem Wasser eben so
rfährt. Der Deckel muß eben so aufs
rgfältigste behandelt werden. Durch die
enge der feuchten Dämpfe die in die Höhe
igen, kann auch der Deckel versäuert
erden, und der Maische solche mittheilen,
enn auch das Küven mit aller Sorgfalt ge-
inigt ist.

Zweitens: Wenn man einsetzen will,
d man das kochende Wasser hereingethan
t, so decke man das Küven mit dem Deckel
, belege auch die Fugen desselben mit Sä-
n, lasse es einige Minuten stehen, und setze
nn ein. Sowohl das Küven als der Deckel
rd dadurch für der Säure nicht nur bewahrt,
ndern fast versüsset.

12. Eine

Ein g
Kornpre
mithin
selte mit
gereinigte
zum an
selbe zu
nun vo
che Ge
die neml
handeln
trockn
als vorh

Um sic
andre U
ten, off
und erku
chen eben
Allein m
Vermehr

Beme
es selbst
Sie das

ihr. Reihen
ufschliessen;
ng dennoch
wird ver=
das Aus=
hehen ist,
her. das
ertelstunde
s recht rei=
ser eben so
n so aufs
Durch die
die Höhe
versauert
ittheilen.
gfalt ge=

n will,
ngethan
n Deckel
mit Sä=
und setze
er Deckel
bewahrt,

2. Eine

Ein geschickter Brenner, der bei den th
Kornpreisen seine Brennereyen einschrä
mithin seine Küven nicht alle brauchte,
selte mit denselben um, so daß jedes v
gereinigte Küven dadurch 12 — 14
zum austrocknen stehen blieb, ehe e
selbe zum Einsatz brauchte. Ohngeach
nun von dem nemlichen Korn und das n
che Gewicht des Mehls einsetzte, auch
die nemliche Person alles auf einen Fu
handeln ließ, so erhielte er doch aus de
trockneten Küven mehr Brant
als vorher, wie er sie täglich brauchte.

Um sicher zu seyn, ob die Witterung
andre Umstände dazu etwas beigetragen
ten, offenbarte er dieses andern Bren
und erkundigte sich, ob diese seit einigen
chen ebenfals mehr Brantwein erhalten h
Allein man hatte keinen Unterschied i
Vermehrung oder Verminderung beobac

Bemerken Sie diesen Umstand und vers
es selbst mehr als einmal, vorausgesetzt
Sie das nemliche Gewicht des Mehls,

theil bringen, und dieses die Kosten reichlich
rsetzen und Gewinn bringen.

Wer sollte daran gerade denken, daß die
Gährung in mehr ausgetrockneten Küven besser
würkte? Denn es ist doch blos der Gährung
und der mehreren Auflösung der Bestandtheile
zuzuschreiben. Ein Beweis, daß die Gäh-
rungskunst, ohngeachtet darin schon seit eini-
gen Jahren grosse Verbesserungen vorgegan-
gen sind, noch nicht zur höchsten Vollkommen-
heit gediehen ist, und noch immerfort darüber
weiter nachgedacht werden muß.

13.

Die Rührscheide, oder das Instrument,
womit man das Mehl durchbricht oder rüh-
ret, um den Einsatz geschwinder zu kühlen,
muß gleich nach dem Gebrauch in die Kühl-
wanne gelegt und gereinigt werden; würde
sonst daran oder an dem Stiele etwas Mehl
hangen bleiben, trocken werden und Säure
annehmen, so dürfte dieser Umstand das fol-
gende ganze Küven anstecken. Eine kleine und
doch nicht überflüssige Erinnerung.

je besser. Eine ganz untrügliche
gel ist es bei der Sommerhitze: ein Se
tel Korn weniger einzusetzen,
man sonst zu nehmen gewohnt ist, und
Küven doch eben so viel Wasser zu geben
man sonst im Winter zu nehmen pflegt.
verlasse sich fest darauf, daß man eben so
Brantwein erhält, als man sonst bei h
Witterung von so viel mehr Mehl erh
hat. Es ist also dieser sechste Theil des K
erspart. Dieses Mittel wird alsdenn er
gewandt, wenn die Sommerhitze stark
oder sobald man merkt, daß man wegen
Hitze Abgang an Brantwein verspürt.
geschickter Brantweinbrenner hat dieses
seit 12 Jahren eingeführet.

Ich denke Ihre Aufmerksamkeit wird
durch rege geworden seyn. Ich zweifle,
Sie diesen grossen Vortheil gewußt und be
haben.

15.

Je geschwinder das Gut durch oftmal
Umrühren so kalt gemacht wird, daß ma
anstellen kann, je besser ist es, besonder
Sommer.

D

Brantweins verlohren. Schmeckt die sonst ut eingesetzte Maische, wenn man den Dekel herunter nimmt, noch nicht süß, so deckt nan es wieder zu, besonders im Winter, wo s nicht nachbrennt, wie im Sommer.

16.

Wenn man zu kalt anstellet, so hat man en Nachtheil, daß man keine starke Gährung rhält, und wenn diese nach den ersten 3 bis Stunden nicht völlig sichtbar ist, so helfen lle Künsteleyen nichts mehr, es geht dadurch twas verlohren. Im Sommer kann man icht leicht zu kalt stellen.

17.

Stellet man zu heiß, so wird das Gut, as durch die Gährung sich noch mehr erhitzt, u sauer, und es verfliegt viel Spiritus.

18.

Man schmecke vor allem den Hefen, und prüfe, ob er alle Güte hat, die er haben muß.

ren der
bekannt
Man m
und auf

Bierh
Substan
nicht d
gute Bi
feinste
in der
schieden
Bierhefe
je schlech
wirkt al
sche eine
rung,

Man
ist stür
die ander
der Kr

Theil des
ckt die sonst
man den De-
süß, so deckt
Winter, wo
mer.

o hat man
e Gährung
rsten 3 bis
, so helfen
ht dadurch
kann man

as Gut,
r erhitzt,
itus.

sen, und
haben
muß.

ren verdirbt. Durch das jedesmalige P
ren der Hefen wird man mit dem Gesch
bekannt, und kann dann so leicht nicht fe
Man muß es also nicht auf das blose Ans
und auf ein Gerathewohl ankommen lasse

19.

Bierhefen besteht zwar in einer schäumi
Substanz. Ein blosser Schaum ist aber
nicht der rechte Hefen zum Ansetzen.
gute Bier-Oberhefe enthält zugleich auch
feinsten mehligten Theile, die
in der Gährung von den gröberen Theile
schieden haben. Jemehr sich derselben in
Bierhefe befinden, je besser ist sie; je wen
je schlechter; denn lauter blosser Schaum
wirkt allemal in der damit angestellten
sche eine zu schwache und unvollkommene
rung, und folglich Verlust am Brantwei

20.

Man hat dreyerley Gährungen; die
ist stürmend, brausend und ei
die andere geht langsam mit anhal
der Kraft, die dritte geht anhal

la

ch nicht kräftig genug. Die letztere ent-
ht durch ein nicht genug wirksames Gäh-
ngsmittel. Durch beide geht viel Brant-
ein verlohren. Nur die zweite ist tüchtig,
e **langsam mit anhaltender Kraft**
rtwirket.

21.

Die Kennzeichen einer guten Gährung sind
lgende: Das Gut muß wolkigt durchbre-
en, nicht aber stark schäumen, welches ein
eichen von einer zu warmen Stellung ist.
s muß stark riechen, nicht aber so stark,
aß die Augen davon thränen, welches eben-
lls von zu warmer Stellung herrühret. Es
ann auch ohne Durchbruch gut gähren; die-
s aber nur, wenn man einige hülsigte Früchte
arunter genommen hat, als Gerste, Haber,
Buchweitzen, die eine sehr dicke Borke verur-
chen. Bei Weitzen und Roggen ist dieses
ber nicht der Fall. Bei beiden Gattungen
uß es durchbrechen.

22. Ein

dieselbe i

Auch
ten *gut.*
Viertel P
gute reine
Salz mit
Extract
Auf *eine*
man nur
ses in d
unter N
der Säur

Wann
ausgegohr
Frage fol

Man
Maische
ganz hell
Theile, d
ten, zu

sie angestellet hat, bewahret bey Somme
dieselbe in etwa für Säure.

Auch dieses Mittel ist blos bei Somme
ten gut. Man nehme ein Pfund Hopfen
Viertel Pottasche, oder statt dessen ein P
gute reine Holzasche, und ein Viertel P
Salz mit 5 Maas Wasser gekocht. Der
Extract davon wird in Bouteillen verwa
Auf einen Einsatz von 4 Berl. Scheffel bra
man nur ein Achtel Maas. Man giesse
ses in das Gährungsmittel, welches h
unter Nro. 1. vorkommt. Es präservir
der Säure und Fäulung in Sommertagen

23.

Wann ist das Gut in der Büdde als v
ausgegohren anzusehen? Auf diese kit
Frage folgt folgende Antwort:

Man hat bisher das eine fertige geg
Maische genannt, wenn die Flüssigkeit
ganz hell geworden war, und sich die grö
Theile, die in der Gährung eine Decke
ten, zu Boden gesenkt haben. Die E

E

Es ist die vollkommene Weinsäure noch
icht da; deshalb wird nach obigem erschie-
enem Punkte das Küven, wenn es bei Som-
erzeiten offen steht, zugedeckt, und das voll-
ommene Ende der Gährung abgewartet.

In keiner gährenden Masse kommen alle
re Theile zu gleicher Zeit in Gährung; es
ird noch immer ein guter Theil zurückblei-
en, indem die Scheidung des brennbaren
eistes erst dann erfolgt, wenn der zuerst ge-
ohrne Theil seine Scheidung bereits ganz voll-
det hat.

Eine Ursache davon ist, wenn das Geträide
icht sämtlich in der Mühle zu Schroot gemacht
orden, und einiges zu grobes darunter ver-
ischt ist. Diese brauchen allerdings mehr
eit zur gährenden Auflösung.

Nach den Gesetzen der Gährung folgt nach
em ersten Grade, der Weinsäure, die zweite,
emlich die Essigsäure. Die Furcht vor die-
r Säure veranlasset die Uebereilung zum bren-
nen,

Ruhe e
wird.

Nun k
Zwischenze
tel oder d
wird, ka
det wird,
gerathen,
des ersten
auch diese
gerühret
dert aber
tung. A
sen und kle
zusetzen,
Kessels b
Mangels
ven wenig
nehme ich
niessen un
was erfor
dafür gege

Ein ach
mener Bren

ret, die zweite nicht erfolgen kann, weil e
Ruhe erfolgen muß, ehe sie dazu gene
wird.

Nun könnte eingewandt werden: in
Zwischenzeit, daß von diesem Gute ein D
tel oder die Halbschied in den Kessel gefü
wird, kann, ehe das folgende dazu verw
det wird, das Zurückgebliebene in Säuru
gerathen, weil man den äussersten Zeitpu
des ersten Grades abgewartet hat? Al
auch dieses ist nicht zu befürchten, weil sie a
gerühret und daran gestöret wird. Es erf
dert aber dieser Punkt eine genaue Beoba
tung. Am besten und sichersten ist es bei gr
sen und kleinen Brennereyen, nicht mehr e
zusetzen, als man jedesmal zur Füllung
Kessels braucht. Die Entschuldigung
Mangels an Raum und daß ein grosses
ven weniger Platz einnähme, als 3 klei
nehme ich nicht an. Wer alle Vortheile
niessen und Schaden verhüten will, muß al
was erforderlich ist, anschaffen. Er erl
dafür gegen andere unvermerkt grosse Vorthe

Ein achtsamer für Vortheile ganz eingen
mener Brenner, der sonst am Montage f

 eins

einlichen Beweise genug seyn.

Versuchen Sie dieses. Beobachten Sie nach er scheinbaren fertig abgeklärten Gährung h ferner, und zwar jedesmal einige Minu- , die Arbeit des Küvens. Sie werden dann noch immerfort eine Bewegung und fsteigende Blasen bemerken. Diese Bewe- ng beweiset offenbar, daß das ganze Gäh- ngsgeschäfte noch nicht vollendet, noch nicht Vollkommenheit gelangt, mithin noch nicht es aufgelöset ist. Es ist alsdann die ver- bliche Essigsäure noch nicht zu befürchten. r das ist zu befürchten, daß die meisten enner aus Unwissenheit den Kessel zu früh len, besonders im Winter. Im Sommer ß man fast einen Tag früher brennen als Winter.

24.

Die unvollendete Gährung, das Ueberla- der Brantweinsblase, und mehrere Ursa- n lassen auch Furcht erwecken, daß der pf oder der Helm abspringt, alsdenn ist s verlohren. Man kann diesem Unglücke urch vorbeugen, wenn man sogleich den Kranen

sogleich
meiniglich
ge und
unten an
die Flüssig
durch Zeit
grössere
Decke des
ist dabei
chere Mi

Ein g
Art in se

Er gieß
so viel k
alles M
umrühret
bleibt.
hen, gieß
Wasser h
einder;
stehen,
noch zwei
mal gleich

nen angebracht ist, so hilft dieses ...
obgleich etwas Verlust daraus entsteht. ...
meiniglich zieht sich sogar etwas in die Sch...
ge und wird verstopft; da kann man alsd...
unten an der Oeffnung saugen, und dad...
die Flüssigkeit herstellen. Man gewinnt ...
durch Zeit, das Feuer zu mindern, dami...
grössere Schade abgewendet wird. Die o...
Decke des Kopfs mit kaltem Wasser zu küh...
ist dabei sehr gut, allein nicht das einzig...
chere Mittel.

25.

Ein geschickter Brenner setzt auf folg...
Art in seine Maischküven:

Er gießt nur so viel Eymer kaltes und ...
so viel kochendes Wasser in die Büdde, ...
alles Mehl, welches er hereinschüttet ...
umrühret, ganz dick wie ein weicher ...
bleibt. Er lässet dieses eine Viertelstunde ...
hen, gießt alsdann wieder etwas koche...
Wasser herein und rühret es wiederum du...
einder; lässet es abermals eine Viertelst...
stehen, und so fähret er auf die nemliche ...
noch zweimal fort. Alsdenn wird zum let...
mal gleich das Malzmehl darüber hergestr...

ch, folgt.

Durch ein solches Verfahren hat man nicht
u befürchten, daß das Gut anbrennet, man
raucht dasselbe im Kessel nicht zu rühren, und
nan kann ohne Gefahr den Kopf gleich auf-
tzen.

26.

Das Rühren in der Brantweinsblase ge-
hieht am besten mit einem runden unten ab-
estutzten Besen, der an einem dicken
Stiel gut befestigt, und durch einen Deckel,
vorin ein Loch befindlich ist, gesteckt wird. —
Es kann der Kessel dadurch für Anbrennen
esichert, und derselbe recht glatt und besser,
ls mit allen andern Rührstöcken und Krücken,
erührt und wie polirt erhalten werden; auch
ieses ist eine bessere Manier, als die gewöhn-
che.

Steht der Kessel auf einer solchen Stelle,
aß das Kühlfaß mit der Schlange ausserhalb
es Brennhauses gesetzt werden kann, wo
ann die Röhren durch die Wand gehen, so
gewinnt

Es ist
daß man d
oder auch g
Klage ist g
Verbesserun

Man th
lässet sie
kommt ein
um dieses

Auf di
auseinand
quem reini
troffen, d
die im Kö
hen bleiben

Man h
Schornstei
Hitze her
schwersten
werden.

Es ist wohl mehrmals geklagt word
daß man die Schlange im Kühlfasse unbequ
oder auch gar nicht recht reinigen könne; d
Klage ist gegründet. Auch darin hat m
Verbesserungen getroffen.

Man theilet die Schlange in 4 Stücke u
lässet sie gut einpassend machen. Hier
kommt ein kupferner Band mit einer Schrau
um dieses recht fest zusammen zu drücken.

Auf diese Weise kann man die Schla
auseinander nehmen und stückweise sehr
quem reinigen. Die Einrichtung wird so
troffen, daß die unteren und oberen Ende
die im Kühlfasse festgemacht sind, ruhig
hen bleiben.

28.

Man hat eine Art Windmühlen in d
Schornsteine angebracht, welche durch
Hitze herumgetrieben werden, wodurch
schwersten Braten vor dem Feuer umgewa
werden.

sser, in die Höhe brachte, so würde man dieses
verschiedene Art benutzen, und Arbeit er-
ten können, sollte es auch nur blos in die
hlstanne geleitet werden. Die Hitze von
Kesseln in einem stark ziehenden Schornsteine
ß diese neue Dampfmaschiene hiezu zwin-
können, wenn der Brunnen nicht zu tief
zu weit entfernt ist. Es ist mir von ei-
n Brenner zu Dinker im Amte Hamm ver-
ochen worden, in seiner Brennerey den
rsuch anzustellen.

Ist es wegen Entfernung des Wassers oder
gen zu grosser Tiefe des Brunnens nicht
sführbar, so verfahre man so:

Man setze nicht weit von dem Kühlfasse,
rin die Schlange befindlich ist, auf ein hö-
res Gerüste 3 ziemlich grosse Gefässe, und
se das obere warme Wasser durch die Ma-
iene aus dem Kühlfasse in das erste Gefäß
ten. Ist dieses voll, so muß es sich in das
e, und so in das 3te ergiessen. Während
eser Zeit erkühlet das Wasser, und kann
sdenn wiederum in die Kühlstanne von selbst
ufen. Stehen die Geschirre ausser dem Hause

aufge

Theil Arbeit dadurch erſparet. Oder
ſuche durch ein Rad, welches ein Hund tr
wie vorhin ſchon erwähnet worden iſt, W
in die Höhe zu bringen. Bei einer Brenn
gebraucht man viel Waſſer, man verd
mir deshalb meine Vorſchläge nicht, di
nur zur fernern Prüfung entworfen habe;
man findet ſelten, wo es die Gelegenheit
ſich bringt, daß das überflüſſige Waſſer
alle Kunſt in Brauereyen und Brennereyen
ſelbſt geleitet werden kann.

29.

So gewiß es iſt, daß geſchickte Bre
durch allerley Vortheile, durch Erſparun
Holzes, durch gute Aufſicht bei dem
rungswerke, mehreren Brantwein erha
und überhaupt mehreren Vortheil haben
gewiß iſt es auch, daß andere durch mi
thene Gährungen, durch Betrug des Ge
den man vorher nicht beſchmeckt hat,
veranlaßte Säure, und dadurch bewü
Verderben der Gefäſſe, und andere daz
hörige aber unterlaſſene Vorſichten,
Nutzen dabei finden. Im ganzen und Gr

che, die auf diesem Fuß, ohne Berechnung, n vollen Boden fortfahren zu brennen, so itzen sie einen heimlichen Hausdieb, den sie ht kennen und kennen wollen.

Man hat daher doppelte Ursache, alle Be- samkeit sowohl bei dem Gährungsgeschäfte bei allen dazu gehörigen Anstalten und ndgriffen, die zur Brennerey gehören, an- wenden, und den Ueberschlag durch Gewicht Maas dabei zu machen nicht zu vergessen. ist dieses besonders bei einer Brennerey und auerey nicht genug zu empfehlen.

30.

Wenn der erst gezogene Brantwein einige ge alt wird, so distillirt er sich reiner aus.

31.

Unschmackhafter Brantwein wird noch ein- l distillirt, und einige Holzkohlen werden dem sel zugesetzt; alsdann wird der Brantwein von Geschmack. So viel derselbe dadurch im

und Fleisch
und wohlsc
staub kann
vermöge e
wiederum

Der br
wird, w
macht,

Von

Man
Hornvieh

Des
gespül n
als gefre
hes gieb
gestossen
mehl, 4
ist dies
oder noc

davon gewesen, und machte stinkendes Wa
und Fleisch durch filtrirten Kohlenstaub fr
und wohlschmeckend. Der gebrauchte Koh
staub kann auf eine ökonomisch-chymische
vermöge eines Calcinirofens ausgeglühet
wiederum brauchbar gemacht werden.

Der brandige Geschmack des Brantw
wird, wenn man Wacholderbrantwein da
macht, unmerkbarer.

IX.

Von der Mastung des Viehe

Man kann der geschwinderen Mastung
Hornviehes auf folgende Art zu Hülfe kom

Des Morgens früh giebt man Brantwe
gespül mit Heckerling vermische, nicht m
als gefressen wird. Nach der Grösse des
hes giebt man 1 bis anderthalb Pfund
gestossene Wurzeln, und eben so viel Wi
mehl, 4 Maas Wasser und etwa 6 Loth S
ist dies verzehrt, so gebe man 2 Pfund
oder nochmal so viel Futterstroh. Mit
wiede

ſtallen, wie ſonſt. Ueberhaupt iſt dieſe
t Maſtung vortheilhafter als auf die ge-
hnliche Art befunden worden.

Man kann das Vieh auch an die Kartof-
nfutterung gewöhnen, wie in den Rhein-
genden häufig geſchieht.

Bei dem Aufſtallen der Schweine iſt zu er-
tern, daß man bei jährigen beſſer als bei
ngen Schweinen beſteht. Nach 8 Tagen
be man auf jedes Stück ein halb Loth An-
monium crudum, oder Spießglas, mit
n Geſpül vermiſcht; dieſes wird in 14 Ta-
wiederholt; damit fahre man 2 Monate
t. Es hindert den Huſten, es reiniget,
s Vieh wird gefräſſiger, und iſt überhaupt
t gegen die Finnen. Man muß nur nicht
heiß futtern. Etwas Gerſtenmehl unter
s Spülicht befördert die Maſtung ſehr und
tigt früher, bringt alſo wegen mehrerer
ſten offenbar nach Verhältniß mehr Vor-
il bei der Berechnung, und man kann ein
ar Stück mehr auflegen, als man ſonſt ge-
hnt war.

Ver-

Ganzen be
Im May,
heit am g
nannten B

Man ne
lich eine H
und die
menge ſol
ſige Säur
blåt wird
der Aſche
des Körp
artiges,
ſet, den U
wäſſerigte
ſtung und
meraſſeſſo
ſchriften
geringe
bewährt g

Der K
ſitzt ein
Schweine
vor dieſer

wenn sie sehr hitzig sind, auch das plötz
Saufen des ganz kalten Wassers schädlich
Im May, Junius und Julius ist die Kr
heit am gefährlichsten in Ansehung der s
nannten **Bräune**.

Man nehme in diesen 3 Monathen wöch
lich eine Handvoll Holzasche für halbjähr
und die Halbscheid für jüngere Schwe
menge solche mit dem Futter. Die über
sige Säure des Magens und das verdickte
blüt wird dadurch verdünnet. Aus dem
der Asche, welches sich mit den fetten Th
des Körpers verbindet, entsteht etwas se
artiges, welches das verdickte Geblüt a
set, den Umtrieb der Säfte befördert un
wässerigten Theile des Bluts durch Aus
stung und Urin abführet. Der Herr K
merassessor **Schreber** in seinen Kam
schriften giebt uns Nachricht, daß er
geringe Mittel durch eine 17 jährige Pr
bewährt gefunden habe.

Der Herr Major **Lorenz** in Detmol
sitzt ein Pulver wider die Bräune bei
Schweinen, womit derselbe ganze He
vor dieser Krankheit gesichert hat. Wen
Kr

ufen kommen, so bleiben sie von dieser
nkheit befreit.

Der eingemachte Klee gehöret zwar
ht zur Fütterung des Mastviehes bei der
ennerey, wohl aber bei dem übrigen Vieh-
nd im Winter, welches hier beizufügen
ht unangenehm seyn kann.

Der Kleebau zum Nutzen des Viehstandes
in Westphalen überhaupt seit einigen Jah-
sehr zugenommen. Hat man im Herbst
h Ueberfluß im Felde, und die Witterung
zum trocknen nicht günstig, wie denn das
der Fall ist, daß derselbe ganz verdirbt,
mähe man denselben ab, wenn kein Reif
r Thau darauf liegt, schneide denselben so-
t auf der Strohlade in fingerlange Stücke,
h lasse man denselben nicht lange in Hau-
liegen, daß er sich erhitzen kann; diesen
chnittenen Klee lege man lagenweise in Fäs-
oder in die Erde gemauerte Behälter, be-
renge denselben mit Wasser und Salz, und
mpfe ihn fest; es giebt alsdenn mit Stroh-
ksel vermischt, ein herrliches und milch-
ibendes Winterfutter für Rindvieh. Für
träch-

Ich den
ne Stelle z
giebt eine
wundern,
ganz unt
den nun
mann,
Pflanzen
gnügen n
von 155
Jahr 130

Besehe
werden da
gestehen,
ausserorde
die ganze
Hopfen i
den hätte
man v
chen eine
ich hoffe e
finden.

ler giebt.

X.

Vom Hopfenbau.

Ich denke dieser Punkt verdient hieselbst ne Stelle zur Empfehlung. Der Hopfen giebt eine reichliche Ausbeute; es ist zu wundern, daß man den Bau desselben ganz unterläßt. Vor zwei Jahren reizte den nun verstorbenen Wirth, Herrn M mann, dazu an, und verschaffte ihm Pflanzen von Wiedenbrück. Zu seinem gnügen wuchs derselbe in die Höhe, und von 155 gemachten Haufen gleich im e Jahr 130 Pfund.

Besehen Sie jetzt seinen Garten, und werden darüber erstaunen. Die Wittwe m gestehen, daß sie seine Wirkung zur Brau ausserordentlich gut gefunden, und daß die ganze Anlage dadurch bezahlt sey, da Hopfen in einem so sehr hohen Preise ge den hätte. Der Kaufmann, Herr J. H man von der Mark, hat mir ver chen einen grossen Hopfengarten anzuleg ich hoffe er wird Wort halten und Nachah finden.

t wegen seiner mehr enthaltenden Oehl= ilen am besten; man vermenge ihn mit et= s Pferde= und Kuhdünger, und wenn es ı kann, mit dazwischen gestreueten Kalk) Asche. Ausser letzterem hat der vorhin vähnte Meßmann so verfahren, und da= ı reichliche Frucht geerndtet, wobei auch in dem Jahr eingefallene Witterungszu= ıd für den Hopfen zugleich günstig war.

Wenn der Hopfen über seine Stangen chst, so köpfe man ihn, man leidet keinen haden dadurch, in Ansehung der Menge; Häupter schlagen an den Seiten desto mehr s und werden grösser. Der Vortheil aber ẗt darin, daß die Sonne und die Luft da= ch besseren und freyeren Zugang hat.

Um den Hopfen auf einige Jahre zu be= hren, oder auch auf jeden andern Fall den= eu in seiner Kraft zu erhalten, und seine te vorzüglich zu bessern, so lasse man ein allemal einen viereckigten Kasten von 2 r 2 und einen halben Zoll dicken Bolen ver= igen, der oben 3 Zoll enger als unten ist,

und

Fuß hoch r
Ranken, eg
Deckel dara
Winde, di
de stehen läß
selweise fort
ledige Kaste
er unten n
man den ge

Man so
hiedurch d
muß er mi

Durch d
schen dem
pfen keinen
That es ist
Hopfen sel
viel Geld d
doch bewe
zu betreibe

e Sauer-
Schweine-
nden Oehl-
ihn mit et-
d wenn es
ueten Kalk
er vorhin
, und da-
wobei auch
erungszu-
g war.

Stangen
det keinen
Menge;
sto mehr
heil aber
Luft da-
at.

zu be-
Fall den-
und seine
man ein
von 2
len ver-
ten ist,
und

nen passenden Sack. Hierin streue man ein Fuß hoch reinen Hopfen, ohne Blätter u Ranken, egal auseinander gebreitet, lege d Deckel darauf, und presse denselben mit ei Winde, die man wenigstens eine halbe Stu de stehen läßt. Hernach fahre man so we selweise fort, bis der Kasten voll ist. D ledige Kasten lässet sich leicht aufheben, w er unten weiter als oben ist, alsdann f man den gepreßten Hopfen in dem Sacke.

Man sollte nicht glauben, welche Kr hiedurch der Hopfen erhält. In der Fo muß er mit Messern ausgeschnitten werden

Durch diese Behandlung werden Sie zu schen dem Braunschweiger und hiesigen H pfen keinen Unterschied bemerken. In That es ist Schande für uns, daß wir kei Hopfen selbst bauen, und so thörigt sind, viel Geld dafür auszugeben. Lassen Sie doch bewegen und bereden, den Hopfenb zu betreiben.

Das Erste.

Nunmehr will ich Ihnen einige wichtige ünstliche Gährungen entdecken, die vorzüg- ch brauchbar sind, und vermöge welcher Sie n Stande sind, sich selbst ohne die geringste osten Hefen zu verfertigen, so viel Sie ver- angen. Einige dieser Kunstmitel sind als Geheimnisse verkauft, so daß mehr als 200 Brenner, die weit und breit wohnhaft sind, afür einen Louisd'or und eine Karoline bezahlt aben; und doch hat niemanden die Ausgabe ereuet, weil sie dieselbe in den folgenden Jahren zehnfach gewonnen haben. Gegenwär- ig sind diese Mittel mehr bekannt geworden; ür für Sie und alle Benachbarte, die sich ju Lesung solcher Schriften nicht bekümmern, würde es noch immer verborgen bleiben, und er jenige, der etwa davon gehöret hat, oder er selbst Vortheile ausmittelt, behält es für ich und offenbaret Ihnen nichts. Mein End- zweck aber ist heute, Ihnen alles zu sagen, was ich weiß. Nun so ziehen Sie wenigstens von jetzt an den Vortheil davon!

Wenn man abgekühlet, und das gewöhnli- che

stehen, damit es sich senkt und die Masse obe
klar wird. Alsdenn nimmt man aus einem
Küven, wenn es 4 Berl. Scheffel oder 30
Pfund Cölln. Gewicht Schroot enthält, 1
Eymer zu 9 Maas, 108 Maas Cölln. z
einem Ohm gerechnet, so dünne ab, als ma
es nur abschöpfen kann. Diese kommen zu
sammen in ein besonderes reines Küven, da
nicht am Feuer, sondern kühl stehen mu
Man nimmt eine kleine Handvoll Hopfen
streuet solchen darüber und deckt es zu.

Diese 16 Eymer geben nun den folgend
Tag das vollkommenste Gährungsmittel a
Des Nachts kommt dieses in eine Gährung
und es setzt sich ein Schaum oder Gest darau
mit dem man auch wohl Bier in Gährun
bringen kann.

Will man am folgenden Tage wieder a
kühlen, so läßt man am Küven so viel fe
len, daß die 16 Eymer noch hereingeschütt
werden können. Ehe man sie aber hereinthu
rühret man die Masse stark um, und so au
nachher.

Zur gehörigen Zeit nimmt man auf den f

auch alle Woche füllet man die Gefässe einmal mit kaltem Wasser, und läßt es über Nacht darin stehen.

Wollte man es eher, als nach drey Viertelstunden herausnehmen, so hat es nicht die Stärke, weil die Masse noch nicht genug gegohren hat. Nimmt man es nach 3 — 4 Stunden heraus, da sich die Gährung völlig zeigt, so würde eine zu frühre Säure entstehen, welche von den aufsteigenden Träbern herrühret. Dieses Gährungsmittel hält sich 24 Stunden; es ist aber von verschiedenen Brennern, bei nicht sehr heisser Zeit, nach 48 Stunden gebraucht und ohne Nachtheil befunden worden.

XII.

Das Zweyte.

Man nimmt ein Berliner Scheffel Malz, läßt es sehr klar schroten, und macht daraus nach der gewöhnlichen Art ein Bier. Wenn es noch ziemlich laulicht ist, gießt man den Hefen darunter.

Noch

Wenn es
ein Viertel S
herein, rühr
läßt es zusam

Man hat
zum Bierbr
geschickt ist,
eben der W
als ordentli

Wenn m
Gährung b
Metze Hop
Stunden ko
Blasen wir
tel Metze g
es mit kal
wird, th
und läßt
kochen; so
nommen.

Wenn es zu gähren anfängt, thut m
ein Viertel Scheffel Roggen= oder Gerstenm
herein, rührt es wohl um, deckt es zu u
läßt es zusammen gähren.

Man hat alsdenn lauter Hefen, der sowo
zum Bierbrauen als zum Brantweinsans
geschickt ist, und auf eben die Art, und m
eben der Wirkung gebraucht werden kan
als ordentlicher Hefen.

XIII.

Das Dritte.

Wenn man 4 bis 8 Himten Schroot z
Gährung bringen will, so nimmt man ei
Metze Hopfen, und läßt solche ohngefehr
Stunden kochen, bis es grosse Augen od
Blasen wirft, alsdenn nimmt man eine Vi
tel Metze ganz fein gemahlenes Malz, rüh
es mit kaltem Wasser an, daß es ganz n
wird, thut solches in den gekochten Hopfe
und läßt es nur einmal damit aufstossen od
kochen; sodann wird es gleich vom Feuer g
nommen.

We

ß ist, und so viel Hefen als in einer hal-
Tonne Bier sich gesenkt hat, dazu gethan,
damit wohl durcheinander gerühret.

Dieses arbeitet sich zu gutem Hefen, und
rd zu obgemeldetem Schroot, stat der son-
gen Hefen gebraucht. Es versteht sich von
bst, daß dieses einige Stunden, auch wohl
Tag vorher, ehe man es gebrauchen will,
rfertigt werden muß. Es schickt sich dieser
fen aber nicht zur Brauerey. Im Zelli-
en wird dieses Mittel schon lange mit Si-
rheit zur Brennerey gebraucht.

XIV.

om Nutzen des Brantweinsge-
spül zur Brennerey.

Zu Wesop, zwey Stunden von Amster-
m, woselbst die grossen Brennereyen sind,
nimt man das Brantweinsspüligt zur Ver-
hrung des Brantweins.

Ueber 2 Sack grobes Roggen- und 3 Sack
ersten-Malz-Schroot wird erst kaltes Wasser
gossen, alles umgerühret, und nachher war-

 mes

aus den Bla
gepumpt wi
24 Stunden
wird.

Der Herr
Kottwitz, z
braucht nac
konomie un
Herrn Com
ebenfals sei
weinsgespü
er an dense

„ Es be
„ den Bra
„ Brennen
„ nimmt,
„ Wasser,
„ wieder
„ gebrauch
„ Jahren
„ zeugt.
„ Brant
„ Wissens
„ dafür.,

Spůligt, der die Gährung befördert, l
aus den Blasen in ein Behälter, woraus
gepumpt wird; das Gähren dauert 2
24 Stunden, da alsdann die Blase gefü
wird.

Der Herr Kriegskommissarius Rieben
Kottwitz, zwischen Dresden und Pirna,
braucht nach der Versicherung des in der
konomie und in der Brennerey berühm
Herrn Commissionsraths Riem in Dres
ebenfals seit geraumen Jahren das Bra
weinsgespůl bei seiner Brennerey. So schr
er an denselben:

„Es besteht in weiter nichts, als daß m
„den Brantweinsspůligt, jedesmal nach d
„Brennen so weit er reicht, zum Abkü
„nimmt, und das was noch fehlt, du
„Wasser, welches vorher stark gekocht
„wieder kalt geworden ist, ergänzt.
„gebrauche dieses Mittel schon seit vie
„Jahren, und bin von dessen Nutzen üb
„zeugt. Alle, welche in hiesigen Gegen
„Brantwein brennen, und von mir d
„Wissenschaft erhalten haben, danken
„dafür.„

trocknen.

rischen Hefen pflegt man in Bouteillen Krügen zuzustopfen, und verpicht ihn, ihn in Brunnen zu versenken, wo er sich enn eine Zeitlang frisch erhält.

die Holländer gebrauchten wegen der erforderlichen grossen Menge, zu ihren Brennen getrockneten Hefen, den sie sonst Danzig erhielten. Dies geschieht aber nicht mehr, da sie sich besser zu helfen en.

r kann auf folgende Art getrocknet und fals lange aufbewahret bleiben:

Der frische Bierhefen wird auf reines weiLinnen auseinander gestrichen, getrocknet, an einem nicht zu trocknen und zu feuchOrte aufbewahrt.

Auch bindet man denselben in eine Serviet und bringt ihn in ein Faß Asche, welche un oben und an den Seiten etwas fest angedrückt wird. Man läßt sie etwa 2 Tage darin

oder sonst
viel, als e
men Biere

Man ka
schütten,
auf obige

Diesen
zugemacht
ge erhalte
Brauerey
werk, u.

Durch
wieviel ma

In Ha
wenig Ge
selbst eine
weshalb i
bestens em

Da ich
verfertigu
gewiesen h

Biere legt und bei gelinder Wärme an

oder sonst trocknet. Hievon nimmt man
viel, als erforderlich ist, und löset es in w
men Biere oder Wasser auf.

Man kann denselben auch in einen Be
schütten, und die Feuchtigkeit auspressen,
auf obige Art trocknen.

Diesen getrockneten Gest verwahrt ma
zugemachten Krügen. So kann man ihn
ge erhalten, und er dienet zur Brenne
Brauerey und in jeder Haushaltug zu B
werk, u. s. w.

Durch die Uebung läßt sich leicht erler
wieviel man an Gewicht nöthig hat.

In Haushaltungen, wo man oft um
wenig Gest verlegen ist, kann man sich
selbst einen beständigen Vorrath anschaf
weshalb ich dieses auch allen Hausbälterin
bestens empfehle.

Da ich nun so vielerley Mittel zur Se
verfertigung und Vermehrung des Gestes
gewiesen habe, so denke ich, daß Sie bei I
Bre

n, wenn dem Brantweinsgut der Hefen
eben worden ist, so senkt er sich zu Boden,
ommt aber in einer Viertelstunde oder et=
s långer wieder empor; und alsdenn nimmt
n ihn ab, thut denselben in einen steinernen
g, gießt nach einer Stunde die untere
ssigkeit davon ab, und so ist er gut zur
kerey. Glauben Sie mir es nur, ich weiß
zuverlåßig, daß die Hollåndische Becker
n Hefen jetzo von den Hollåndischen Bren=
eyen erhalten, obgleich es hier zu Lande
nicht bekannt oder gebråuchlich ist.

Hiemit habe ich nun mein Versprechen er=
et. Ich hoffe, Sie werden durch meine
rstellung bewogen werden, die Vortheile zu
eiffen und den Nutzen davon geniessen.
s wåre die wahre gewůnschte Belohnung
mich. Ich danke Ihnen, daß Sie auf
ne Veranlassung sich hieselbst versammelt
en.

Ich werde Ihnen nun noch durch den hier
dem Boden gezeichneten runden Kreis, und
h die Form der von Papier ausgeschnit=
tenen

zur ...
Kessel seyn

zur Einmaurung der Brau- und Brantwe
Kessel seyn müssen.

Ne

rungsmittel mit Vortheil gebraucht. Auch
n bereits drey den empfohlenen Stein=
enbrand Nro. V. eingeführet, die den
gen davon so merklich gefunden haben,
sich mehrere dazu bequemen werden. Die
äuerte Einsatzküven mit Eichen=Sägemehl
. VII. wieder herzustellen, ist bewährt
nden worden.

Duisburg,

gedruckt mit Benthon= und Krämer'schen
Schriften.

Der n
Reyser i
wie pag.
den, ein 4
und Pun
anlegen la
wegung se
wird sein
einer dre
dadurch
Fuß hoc
Kühlfaß
mehro
der Hu
mehrt n
Mensche
der Ge
herbeyg
einer g
derlich

Eine
ahmun
leicht
Küche
u. s.

renner die
acht. Auch
en Stein=
. die den
haben,
ben. Die
Sägemehl
bewährt

chen

Der nicht von Vorurtheilen beseelt
Reyser in Sud=Dincker (Amt Hamm
wie pag. 73. erwähnt und vorgeschlage
den, ein $4\frac{1}{2}$ Fuß hohes Rad durch den M
und Pumpenmeister **Plücker** in Do
anlegen lassen, welches sein Haushund
wegung setzt. Vermöge der Kurbel des
wird sein Pumpen=Sauger drey Zoll ho
einer drey Zoll weiten Röhre gezogen
dadurch das Wasser aus einen Brunn
Fuß hoch gebracht, welches zum Abkühl
Kühlfaßes hinlänglich ist. Es soll abe
mehro das Rad auf 6 Fuß vergrößert
der Hub des Wassers auf 7 bis 8 Zo
mehrt werden, damit so vieles Wasse
Menschenhülfe zum Einsetzen, zum Ein
der Gerste, und zum Reinigen der
herbeygeschaft und gesammelt wird,
einer ganzen Brennerey und Brauerey
derlich ist.

Eine solche bequeme, vortheilhafte, un
ahmungswürdige Wasser=Anlage, kan
leicht noch zu andern Einrichtungen
Küchen, oder zu Springbrunnen in
u. s. w. benutzt werden.

Nachricht, hat ein vorsichtiger Landwirth
er in der hessischen Grafschaft Ziegen=
ch äussernden ausserordentlich wüthenden
eh=Seuche, bey der alle übrige Ställe
gend zweymal ausstarben, seinen sämt=
Viehstand bloß dadurch gesund erhalten,
Wacholderbeer=Stauden, mit Beeren,
nd Holtz, in einen nicht gar zu heissen
n so weit gedörret, daß sie in einen
Mörser gestoßen werden konnten, das
erhaltene graue Pulver, ward auf einen
chnitt so hoch als ein Messerrücken auf=
t, und jedem Haupte Rindviehe, frühe
n, eine gute Stunde vor dem ersten
zu fressen gegeben, auch damit einen
n den andern so lange fortgefahren, als
dem Orte von der Seuche etwas äusserte.

h dieses Wacholder=Pulver wird aber
ausser der eigentlichen Viehseuche, bey
ender ungesunder **Witterung** das
eh gesund erhalten, wenn solchem zwey=
der Woche, ein Butterschnitt mit dem
, frühe nüchtern, eine Stunde vor dem
auf vorgeschriebene Art gegeben wird.

Da

Arzneyen gehö
eingeforderten
Sanitatis zu
Landwirthscha
zur Anwendu
pfohlen. Be

Königl. Pre
un

Bey die
fluß das v
einigen
wider d
hinzu.

Sobald
man oft
Kur nicht
wird) br
giebt ihm

Man
ein halb
dieses n
und gieb
Stunde

zu den würksamen schweiß- und urintrei
Arzneyen gehöret: so wird solches nach
eingeforderten Gutachten des Ober-C
Sanitatis zum Besten des Publici un
Landwirthschaft hiedurch bekannt gemacht
zur Anwendung bey vorkommenden Fälle
pfohlen. Berlin den 31. May 1796.

Königl. Preuß. General-Ober-Finanz-K
und Domainen-Directorium.

Bey dieser Gelegenheit füge ich zum
fluß das von mir neulich bekannt gemachte
einigen Jahren erprobtes und sicheres
wider die Blutseuche bey dem Horn
hinzu.

Sobald das Vieh röthlich urinirt (w
man oft sehen muß, damit dasselbe v
Kur nicht zu sehr geschwächt oder gar in
wird) bringt man solches in den Stall
giebt ihm nichts zu Fressen noch zu S

Man nimt ein Loth guten Rhabarber
ein halb Loth zerschnittene Lorbeer-Blätte
dieses mit einem halben Maas Bier
und giebt es dem Vieh milchwarm ein.
Stunde hernach stopft man dem kranken

en wiederhohlet. Man legt ihm hernach
or und giebt ihm einen Mehltrank. Das
n= oder Teschelkraut wächst allenthalben
kraut. Es wächst anderthalb Fuß hoch,
en in der Spitze kleine weiße Blümgens.
am Stamm finden sich schmale lange
r, sonst wachsen an dem Stamm herauf
en unter die Blüthe 20, 30, 40 läng=
Stielgens. Ein jeder Stiel hat nur
an seiner Spitze ein sehr kleines hertzför=
Blättgen, welches zugleich die Saamen=
enthält. Nach dieser Beschreibung giebt
n anderes ähnlicheres Unkraut, und ist
leicht zu finden. Dem alten Vieh, weil
sehr geschwächt wird, ist diese Krankheit
rlicher, dagegen wird es seltener als das
re Vieh damit überfallen.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Möller, Johann Anton Arnold,

Ueber die Verbesserung der Brantweinbrennerey Eine öffentliche Vorlesung vor einer Versammlung von Bürgern in Hamm, welche Brantweinbrennerey, Beckerey und Bierbrauerey treiben

Dortmund 1796

Oecon. 1262
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297732-0
VD18 11354739